BISCUITS  AU  CITRON

Ingrédients :

100g de beurre

250g de farine

levure

70g de sucre glace

1 citron

1 jaune d'oeuf

1 sachet de sucre vanillé

crème liquide

* Mélanger250g de farine + 1/2 sachet de levure + 70g de sucre glace + 1 sachet de sucre vanillé + le zeste râpé d'1 citron.

Bien mélanger pour obtenir une poudre homogène.

* Ajouter 1 jaune d'œuf + 3 cs de crème liquide.

Mélanger du bout des doigts avec un peu de farine pour former un pâton.

* Ajouter 100g de beurre coupé en morceaux.

Pétrir avec les doigts jusqu'à obtention d'une boule de pâte.

* Réserver 30 min au frigo.
* Abaisser la pâte avec un rouleau à pâtisserie (sur une épaisseur de 5 mm).

Découper les biscuits avec un emporte-pièce.

* Cuire 10 min à 180°C sur une plaque couverte de papier cuisson.

{#}Décoller les biscuits après refroidissement.

http://cecilemillot.canalblog.com/archives/2011/06/15/21404936.html