

Sablés au Citron



Pour 6 personne(s)

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- BEURRE	125g de ramolli
- SUCRE SEMOULE	125g
- JAUNE (S) D'OEUF (S)	2
- CITRON (S)	2 c à c de zeste
- FARINE	265g
- SUCRE IMPALPABLE	pour la déco

Recette:

- Préchauffez le four à 160°C.
- Recouvrez une plaque d'un papier sulfurisé.
- Au robot (avec ustensile pour pâte molle), travaillez le beurre et le sucre semoule en pommade.
- Incorporez les oeufs, le zeste de citron et la farine.
- Mélnagez jusqu'à obtention d'un pâte (relativement) souple.
- Farinez légèrement la surface de travail. Abaissez la pâte sur 1 cm d'épaisseur.
- A l'aide d'un emporte-pièce, découpez différentes formes.
- Déposez sur le papier sulfurisé et faites cuire au four 15 minutes.
- Laissez refroidir et au moment de servir saupoudrez de sucre impalpable.

Remarque:

Pour +/- 30 pièces