

Biscuits aux Dés de Citrons Confits et Graines de Pavot

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BEURRE	100 ramolli
- OEUF(S)	1
- FARINE	150g
- CITRON(S)	le jus d' ½
- CITRONS CONFITS (LAMELLES)	1.5 càs coupés en dés
- SUCRE SEMOULE	50g
- BAKING POWDER (FERMENT)	½ sachet
- GRAINES DE PAVOT	

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Recouvrez une plaque de four avec du papier sulfurisé.
- Mélangez le beurre mou avec le sucre semoule puis ajoutez l'œuf.
- Fouettez énergiquement, puis tamisez la farine petit à petit et incorporez la levure.
- Arrosez avec le jus de citron et répartissez les dés de citrons confits.
- Homogénéisez.
- Formez des petites quenelles de pâte et déposez-les bien espacées sur la plaque à l'aide de 2 cuillères à soupe puis saupoudrez-les de graines de pavot.
- Enfournez 12-13 minutes environ.



Remarque:

Pour 14-16 biscuits.