

Lemon Crinkles

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- BEURRE	100g
- OEUF(S)	1
- SUCRE SEMOULE	120g
- CITRON(S)	1 (Zeste + Jus)
- COLORANT ALIMENTAIRE	1/2 c à café de Jaune
- FARINE	300g
- BAKING POWDER (FERMENT)	10g
- SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE)	3 c à soupe

Recette:

- Prélevez le zeste du citron. Ensuite pressez-le.
- Dans un plat creux, fouettez l'œuf avec le sucre semoule et le beurre fondu.
- Ajoutez le zeste et le jus du citron ainsi que le colorant. Fouettez énergiquement.
- A l'aide d'une spatule, intégrez la farine et le ferment pour former une pâte lisse.
- Réservez au frigo pour 30-45 minutes.
- Placez le sucre impalpable dans un ramequin.
- Formez des boules de pâtes de la grosseur d'une noix (environ 25 pièces de 25g) et roulez-les dans le sucre impalpable.
- Déposez-les alors sur une plaque de cuisson munie de papier sulfurisé.
- Réservez au frigo encore 15 minutes.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Aplatissez légèrement chaque petite boule de pâte puis saupoudrez encore avec un peu de sucre glace.
- Enfournez les biscuits pour 12 minutes.
- Sortez du four et laissez refroidir avant de déguster.



Remarque:

Pour 25 pièces