

CROQUANTS AU CITRON

Légers et croustillants, ces biscuits parfumés au citron laissent une merveilleuse impression de fraîcheur. Vous pouvez remplacer le citron par de la lime.

Donne environ 60 biscuits.

\$\$ 🍴 🍴 ⚖️ ⚖️

1/2 t	beurre	125 ml
1 t	sucré	250 ml
1	oeuf	1
1 c/tab	zeste de citron râpé	15 ml
2 c/tab	jus de citron	30 ml
1 3/4 t	farine	430 ml
1/2 c/thé	sel	2 ml
1/2 c/thé	bicarbonate de sodium	2 ml
1/2 c/thé	gingembre moulu	2 ml

sucré (facultatif)

zeste de citron râpé (facultatif)

Dans un bol, travailler le beurre en crème avec le sucre. En battant, incorporer l'oeuf, le zeste et le jus de citron. Dans un autre bol, mélanger la farine, le sel, le bicarbonate de sodium et le gingembre. Incorporer petit à petit les ingrédients secs au mélange crémeux. Couvrir la pâte et la réfrigérer jusqu'à ce qu'elle soit ferme.

Façonner la pâte en un petit cylindre de 1 3/4 po (4 cm) de diamètre et l'envelopper dans une pellicule de plastique. Réfrigérer ou congeler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit très ferme.

Avec un couteau pointu, couper le cylindre de pâte en rondelles de 1/8 po (3 mm) d'épaisseur. Sur des plaques à biscuits graissées, disposer les rondelles de pâte en laissant un espace d'environ 2 po (5 cm) entre elles.

Si désiré, saupoudrer les biscuits de sucre et de zeste de citron râpé. Cuire au four préchauffé à 375°F (190°C) de 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient tout juste dorés. Laisser refroidir sur les plaques 2 minutes. Déposer les biscuits sur des grilles et laisser refroidir complètement.

Recettes 19

