

Biscuit citron-cannelle à la farine complète

Pour 10 biscuits

100g de farine complète

(vous pouvez couper moitié / moitié avec de la farine normale)

1 œuf

50g de beurre

40g de sucre

1/2 cuil à café de poudre de cannelle

2 cuil à soupe de poudre d'amande

Le zeste et le jus d'1/2 citron

Faites fondre le beurre.

Fouettez l'œuf et le sucre ensemble, ajoutez le beurre fondu, la farine, la poudre de cannelle ainsi que le jus et le zeste de citron. Mélangez et quand la pâte est devenue homogène, filmez-la en lui donnant la forme d'un boudin de 10cm de long et laissez-la reposer 1h au frigo.

A la sortie du frigo coupez le boudin de pâte en tronçons de 0.5 cm déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et aplatissez-les.

Enfournez à 180°C pendant 10 minutes pour avoir des biscuits moelleux, un peu plus longtemps si vous voulez qu'ils soient plus secs.