

## *Biscuits au citron et à l'huile d'olive*

### *Pour 20 à 30 biscuits selon leur taille*

*350 g de farine 100 g de sucre glace*

*30g de sucre vanillé*

*80 g d'huile d'olive vierge extra*

*100ml de jus de citron*

*1 jaune d'œuf*

*1 cuil à café de bicarbonate alimentaire*

Dans un saladier, mélangez le jus de citron, l'huile d'olive, et le jaune d'œuf. Incorporez le sucre puis la farine tamisée et le bicarbonate en 3 fois. Quand vous aurez obtenu une pâte homogène, couvrez-la de film alimentaire et gardez-la au frais pendant 1 heure

Préchauffez le four à 170°C. Farinez le plan de travail et étalez la pâte à l'aide sur une épaisseur de 4 mm environ. Découpez la pâte à l'aide d'un emporte pièce et déposez là sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Disposez du sucre en grain ou des fruits sec sur les biscuits et enfournez-la à 170°C pendant 12 à 15 minutes selon votre four. Laissez refroidir sur une grille et préparez le thé.