

CRAQUELES AU CITRON (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [COOKOMIX](#)

Ingrédients :

- 200 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre
- 1 oeuf
- 290 g de farine
- 1 c à c de levure chimique
- 1 jus de citron
- 1 zeste de citron

Préparation :

- mettre dans le bol, 100 g de sucre en poudre
- pulvériser 10 secondes à vitesse 9
- puis réserver
- mettre dans bol, 100 g de sucre en poudre, le beurre et l'oeuf
- mélanger 15 secondes à vitesse 3
- ajouter la farine, la levure chimique, le jus et le zeste d'un citron
- puis pétrir 30 secondes en mode pétrin
- façonner un bâton roulé dans un film alimentaire
- placer au congélateur pendant 10 minutes
- préchauffer le four à 180°C
- au bout de 10 minutes, couper des rondelles de 1 cm et les malaxer pour former des boules
- puis les rouler dans le sucre glace réservé
- mettre au four pendant 15 minutes à 180°C

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.