

9

Petits fours au citron



Ingrédients :

3 œufs entiers
400 g. de sucre en poudre
500 g. de farine
Une pincée de sel
250 g. de beurre
Un citron, zeste et jus
un sachet de levure chimique

Pâte crue :	Après cuisson :	
1.5 Kg	1.1 kg	- 100 p.

Préparation :

Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter la moitié de la farine, le sel.
Introduire le beurre mou découpé en petits cubes.
Ajouter zeste et jus de citron.
Ajouter le reste de la farine auquel vous avez mélangé la levure.
Laisser reposer au frais au moins 2 h.

Confection :

Etaler la pâte, épaisseur 4 à 5 mm
Découper à l'emporte-pièce des rectangles ou des ronds.
Dorer au pinceau avec le jaune d'œuf allongé avec un peu de lait.

Cuisson :

Sur plaque, garnie de papier cuisson.
Th.° 6 - 180 °C -
Environ 12 à 14 mn - jusqu'à une belle couleur dorée