

2

Biscuits de Milan



Ingrédients :

250 g. de sucre en poudre
250 g. de beurre
3 œufs entiers - ou 5 jaunes
500 g. de farine
Zeste de citron
une pincée de sel
100 g. de sucre glace
Jus de citron : 1 à 2 cuillères à soupe

Pâte crue :	Après cuisson :	
	0.9 kg	- 90 p.

Préparation :

Tourner le beurre mou et sucre en mousse.
Ajouter sel, zeste de citron et œufs.

Bien tourner en masse homogène.
Ajouter peu à peu la farine (au pétrin c'est nettement plus facile ; un peu de lait si nécessaire).
Laisser reposer au frais.

Abaisser cette pâte à 4 mm. Découper avec des emporte-pièces (carré - étoiles - ronds, etc.)

Evidemment repétrir (refroidir un peu ?) les restes de pâtes après découpage.

Cuisson :

Sur plaque, papier cuisson.
A four chaud (180 °C) pendant 132 mn, bien surveiller car ces bredele brûlent vite !

Glaçage :

Mélanger le sucre glace avec le jus de citron (1 cuillère à soupe environ). Allonger avec un peu d'eau pour que le glaçage s'étale bien au pinceau.
Etaler sur les petits fours tièdes ou froids.
Laisser sécher.

Variante : Un peu de jaune d'œuf délayé dans du lait avant cuisson pour dorer.