

## 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 12 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.