

BREDELE

# Etoiles glacées (citron)



| Ingrédients  | Préparation   |
|--|---|
| <p>500 g. de farine<br/>3 jaunes d'œuf<br/>125 g. de sucre glace<br/>200 g. de beurre froid.<br/>½ sachet levure chimique<br/>4 cs de jus de citron<br/>4 g. de sel fin</p> <p>- Glaçage :<br/>150 g. de sucre glace<br/>2 cs de jus de citron</p> | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ Farine et levure dans le bol.</li><li>◆ Ajouter le sucre glace, le sel, le jus de citron.</li><li>◆ Sabler le mélange.</li><li>◆ Ajouter progressivement les œufs, le lait, le beurre en petits morceaux.</li><br/><li>◆ Laisser reposer une heure au frais</li><li>◆ Découper l'abaisse avec un emporte-pièce en forme d'étoile.</li><li>◆ Cuisson 10 mn dans un four moyen (180 °C).</li></ul> <p>Glacer à la sortie du four.</p> |

