

BREDELE

Etoiles glacées (citron)



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

