

Crinkles au citron

Ingredients
1 oeuf
60g de beurre fondu
100g de sucre
250g de farine
1 gros citron
5g de levure chimique
du colorant jaune (facultatif)
du sucre glace

Étape de la recette

Prchauffer le four 180C

Mlanger le sucre et le zest du citron

Fouetter ensemble l'oeuf et le sucre

Incorporer le beurre fondu, puis le jus du citron et le colorant (facultatif)

Ajouter la farine, la levure chimique et mlanger

Former des boules entre vos mains

Les rouler dans le sucre glace et dposer sur une feuille de papier cuisson

Enfourner environ 12 minutes

ASTUCE

- Utilise du citron frais pour un goût plus intense

- Les crinkles peuvent se conserver dans une boîte hermétique

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr