lés au citron (Crinkles lemon)

Ingredients
100g de beurre mou
1 citron
1 oeuf
100g de sucre
100g de sucre glace
7g de levure
300g de farine

Étape de la recette

Dans le bol mettre le fouet, le beurre et l'oeuf 15s/vitesse 4

Ajouter le jus et le zest du citron, le sucre, la farine, la levure 20s/vitesse 4

Mettre la pte 1h au frais

Prchauffer le four 180C

Faire des boules, les rouler dans le sucre glace et enfourner pour environ 12 minutes (suivant la taille des boules)

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