

Biscuits au citron

Ingredients
Bsicuits
100g de beurre mou
80g de cassonade
40g de sucre
200g de farine
1 oeuf
4g de levure chimique
le zestd'un citron
Lemon curd
4 jaunes d'oeuf
140g de sucre
10g de maïzena
110g de beurre
120g de jus de citron
le zestd'un citron

Biscuits

Fouetter ensemble le beurre mou et les sucres jusqu' obtention d'une prparation crmeuse

Ajouter la farine, la levure, l'oeuf, le zest du citron et bien mlanger jusqu' obtenir une belle pte

Ajuster le colorant si ncssaire pour avoir une pte bien rouge

Emballer la pte dans du film alimentaire et mettre au frais 30 minutes minimum

Prchauffer le four 170C

Faire 20 boules de pte et l'aide d'une cuillre parisienne former un creux au centre du biscuit

Enfourner environ 11 minutes

Lemon curd

Verser le jus de citron, la mazena, le sucre, le zest de citron, les jaunes d'oeuf dans une casserole et bien mlanger

Mettre chauffer en mlangeant bien jusqu' ce que la prparation commence paissir

Hors du feu ajouter le beurre froid en morceau

Laisser tidir et remplir les cavits des biscuits

Mettre au frais

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