

Sablés au citron

Ingredients
250g de farine
100g de beurre mou
1 jaune d'oeuf
80g de sucre glace
lezest de 1 citron
100g de crème liquide entière
2g de levure chimique

Étape de la recette

Mlanger ensemble la farine, la levure et le sucre glace

Verser le jaune d'oeuf, le zest du citron, la crme liquide et mlanger

Incorporer le beurre mou en morceaux

Filmer la pte et mettre au frais 1h

Prchauffer le four 180C

Former des petites boules que l'on applatit de la paume de la main, faire ou pas les dessins que vous voulez dessus

Enfourner 10 minutes

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