



Ingrédients pour une trentaine de Craquelés au citron :

- 100 g de beurre mou
- 1 œuf
- Jus et zeste d'1 citron bio
- 120 g de sucre
- 300 g de farine
- 6 g de levure chimique
- 1 bol de sucre cristallisé (4 cuillères à soupe environ, rajouter si besoin)
- 1 bol de sucre glace (4 cuillères à soupe environ, rajouter si besoin).

Vous pouvez remplacer le citron par de l'arôme vanille, de la fleur d'oranger, des pépites de chocolat...

Préparation:

1. Fouetter le beurre et l'œuf et ajouter le jus et zeste de citron.
2. Ajouter le sucre, la farine et la levure chimique.
3. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit homogène.
4. Préchauffer le four à 180°.
5. Façonner des boules avec la pâte et les faire rouler dans du sucre cristal.
6. Les reprendre et les rouler dans le sucre glace.
7. Les placer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et les aplatir légèrement .
8. Enfourner pour 15 minutes .
9. Sortir et laisser refroidir avant de les placer dans une boîte hermétique

Bon appétit !