lés au citron (Crinkles lemon)



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

Étape de la recette

A l'aide d'un batteur lectrique fouetter ensemble le beurre et l'oeuf.

Ajouter le jus et le zest du citron, le sucre, la farine, la levure et battre nouveau

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