

Sablés au citron

Dessert



Note : 2

Portions : 10 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson/repos : 20 min

Calories par portion : 129.4 Kcal

Charge glycémique par portion: 12.194

Les ingrédients

- 1.0 u citron
- 70.0 gr Beurre
- 70.0 gr Sucre
- 1.0 u Jaune d'oeuf
- 120.0 gr Farine de blé

Faire préchauffer le four à 160°C

Sortir la plaque du four et mettre une feuille de papier sulfurisé.

Préparation de l'appareil

Couper le beurre en morceau et laissez le ramollir. Puis avec le sucre et le beurre en pommade. Incorporer le jaune d'oeuf, le zeste du citron et la farine. Mélanger jusqu'à obtention d'une boule homogène. Puis sur un plan de travail propre et enfariné, étaler la pâte sur 1 cm d'épaisseur. A l'aide d'un emporte pièce détaillé la pâte progressivement.

Cuisson

Déposer vos pièces sur la plaque de cuisson, mais pas trop près car elles vont s'étaler légèrement. Faire cuire 15-20 minutes. Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace