



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Je m'inscris! X

**COUP
POUCE**



Biscuits au sucre et citron

Par Coup de Pouce

On peut varier notre choix d'agrumes (citron, orange, lime, pamplemousse).

INGRÉDIENTS

- 2 1/2 tasses de farine
- 1/2 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 3/4 tasses de beurre non-salé
- 3/4 tasses de cassonade
- 1/4 tasse de sucre
- 1 oeuf
- 1 cuillère à table de zeste de citron finement râpé
- 1/2 cuillère à thé de vanille

Préparation	25 minutes
Cuisson	12 minutes
Réfrigération	60 minutes
Portion(s)	48 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Protéines	1 g
Calories	68
Total gras	3 g
Cholestérol	11 mg
Gras saturés	2 g
Total glucides	9 g

PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre, la cassonade et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger et gonflé. Ajouter l'œuf, le zeste et la vanille en battant. En battant à faible vitesse, incorporer les ingrédients secs en trois fois jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Diviser la pâte en deux et façonner chaque portion en un disque. Envelopper chaque disque de pâte d'une pellicule de plastique et réfrigérer pendant 1 heure. (Vous pouvez préparer la pâte jusqu'à cette étape et la réfrigérer. Elle se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur. Laisser reposer à la température ambiante pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ait suffisamment ramolli pour être abaissée.)

2. Mettre un disque de pâte entre deux feuilles de papier ciré et l'abaisser jusqu'à environ 1/4 po (5 mm) d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce de la forme désirée, découper des biscuits dans la pâte (rassembler les retailles et

les abaisser une seule fois). Mettre les biscuits sur deux plaques à biscuits tapissées de papier-parchemin ou beurrées en les espaçant d'environ 1 po (2,5 cm).

3. Cuire au four préchauffé à 350°F (180°C), une plaque à la fois, pendant environ 12 minutes ou jusqu'à ce que le dessous et le bord des biscuits soient légèrement dorés. Déposer la plaque sur une grille et laisser refroidir pendant 1 minute. Déposer les biscuits sur la grille et laisser refroidir complètement. Abaisser l'autre disque de pâte et cuire le reste des biscuits de la même manière.

Donne environ 48 biscuits.