

SABLÉS AU CITRON

DESSERT



INGRÉDIENTS

- 200g de Farine
- 100g de Sucre
- 1 Œuf
- 25ml d'Huile d'olive Bruno Viola (**Réf : 142**)
- 25ml d'Huile d'olive au citron (**Réf : 170**)
- 1 Citron
- 1 sachet de Levure
- 50ml d'Huile de tournesol



6 personnes



30min



0,6€ / PER



Très facile

PRÉPARATION

1. Récupérer les zestes du citron et les couper en petits morceaux.
2. Attention à ne pas prendre le blanc du citron, amère
3. Battre l'oeuf avec le sucre
4. Mélanger les trois huiles avec les zestes
5. Mélanger sucre et oeuf avec huiles
6. Mélanger farine et levure puis tamiser la farine
7. Mixer la farine et le mélange huiles et sucre
8. Faire une boule de pâte
9. Faire préchauffer le four à 180°C
10. Etendre la pâte et la laisser reposer au frigidaire au moins 30 minutes
11. Recouvrir la plaque du four de papier alimentaire
12. Etaler avec un rouleau la pâte que vous aurez disposée entre 2 feuilles de papier. Laisser une certaine épaisseur de pâte
13. Découper vos biscuits avec une forme à biscuits ou avec un verre
14. Faire cuire pendant 30 minutes à 180°C