

PETITS GATEAUX CITRON SANS OEUFS

(Colette Aliouat – 03.84.81.67.30)

Ingrédients :

- 160 g de beurre ramolli
- 125 g de sucre glace
- Le zeste de 2 citrons non traités
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 260 g de farine
- 29 g de Maïzena
- 2 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 pincée de sel

- ❖ Fouetter ensemble le beurre ramolli, le sucre glace, l'extrait de vanille, les zestes.
- ❖ Ajouter le jus de citron, le sel, la farine + Maïzena,
- ❖ Faire un boudin de 5 cm de diamètre,
- ❖ Le mettre au frigo ou congélateur pour qu'il durcisse,
- ❖ Couper des tranches d'1 cm d'épaisseur que vous déposez sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé,
- ❖ Cuire environ 20 mn (ou moins, selon votre four) à 180°.

Succès garanti !