

COOKIES AU CITRON

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 8 (24 cookies)

Préparation : 15 min / Cuisson : 12 min

Difficulté : Très Facile

INGRÉDIENTS

- 2 jaunes d'oeufs • 100 g de sucre en poudre • 120 g de beurre • 240 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique • 1 citron non traité

RÉALISATION

Allumer le four th6, 180°C. Faire fondre le beurre.

Fouetter les jaunes avec le sucre et le zeste du citron jusqu'à obtenir un appareil homogène et de couleur pâle.

Ajouter le beurre fondu, la farine, et la levure, bien mélanger.

Faire de petites boules de pâte de la taille d'une noix, les aplatir légèrement et les déposer sur une plaque anti-adhésive.

Enfourner pour 12 minutes. Les cookies ne doivent pas brunir. Presser le jus de citron.

Lorsque les cookies sont cuits, les sortir du four, et les badigeonner de jus de citron avec un pinceau alors qu'ils sont encore chauds. Laisser complètement refroidir.