

BISCUITS CRAQUELÉS AU CITRON ET À LA NOIX DE COCO

Ingrédients :

- 1 tasse (240 g) de beurre à température ambiante
- 1 tasse (200 g) de sucre
- 2 œufs
- Le zeste fin de 2 citrons
- Le jus de 2 citrons (*moyens*)
- 1 cuillère à thé (5 ml) d'extrait pur de citron
- 2 tasses (240 g) de farine (*j'ai ajouté ½ tasse/ 60 g*)
- 1 tasse (90 g) de noix de coco
- Colorant alimentaire jaune (*j'ai mis environ 50 gouttes*)
- Sucre à glacer en quantité suffisante

Préparation :

- Dans le bol du mélangeur sur socle (*j'ai utilisé la mixette*), crémiser le beurre avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une texture légère et mousseuse.
- Ajouter les œufs en mélangeant entre chaque addition. Incorporer le zeste, le jus et l'extrait de citron, puis ajouter la farine, la noix de coco et le colorant alimentaire.
- Bien mélanger jusqu'à homogénéité.
- Couvrir le bol de film alimentaire et réfrigérer au minimum 4 heures (*toute une nuit pour moi*)
- Préchauffer le four à 325° F (160 C).
- Tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin et réserver.
- Préparer un bol, en le remplissant de sucre à glacer.
- À l'aide d'une cuillère à soupe (*à thé*), prélever un peu de pâte et façonner une boulette de la grosseur d'une balle de golf (plus petite pour moi) puis la rouler, pour bien l'enrober, dans le sucre à glacer.
- Renouveler l'opération avec le reste de la pâte. Réfrigérer la pâte entre chaque tournée de biscuits.
- Déposer les boules de pâte, sans les aplatir, sur les plaques à biscuits préparées et enfourner pour 17 minutes (*15-16 minutes pour moi*).
- Même si les biscuits vous paraissent mous en sortant du four, laissez-les refroidir sur une grille, ils durciront en refroidissant.
- Conserver dans une boîte en fer blanc.

Rendement : *j'ai obtenu un peu plus de 4 douzaines*

Source : Les gourmandises d'Isa

<http://lesgourmandisesdisa.blogspot.com/2011/06/biscuits-craqueles-au-citron-et-la-noix.ht>

ml

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 12 décembre 2011

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2011/12/biscuits-craqueles-au-citron-et-la-noix.html>