

BISCUITS CITRON (MEYER)-RICOTTA

Ingrédients : pour environ 3 douzaines de biscuits (*j'ai obtenu 29 gros biscuits*)

- 2 1/2 tasses (375 g) de farine
- 1 c. à café de poudre à pâte (levure chimique)
- 1 c. à café de sel
- 1/2 tasse (125 g) de beurre à température ambiante
- 2 tasses (400 g) de sucre
- Le zeste râpé finement de 2 citrons (*Meyer*)
- 2 gros œufs
- 1 1/2 tasse (400 g) de ricotta
- 3 c à soupe (45 ml) de jus de citron (*Meyer*), fraîchement pressé

Glaçage:

- 1 1/2 tasses (225 g) de sucre à glacer
- Le zeste râpé (*finement*) d'1 citron (*Meyer*)
- 3 c. à soupe (35 ml) de jus de citron (*Meyer*)

Préparation :

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C) et tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin. Réserver.
2. Dans un grand bol, tamiser la farine, la levure chimique et le sel.
3. Au batteur électrique (à main ou sur socle muni du fouet plat), à grande vitesse, battre le beurre en crème avec le sucre pendant trois minutes ou jusqu'à ce que la préparation soit légère et mousseuse. Ajouter le zeste de citron (*Meyer*) et les œufs, un à la fois. Ajouter la ricotta et le jus de citron (*Meyer*). À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs.
4. À l'aide d'une cuillère à crème glacée de 2 po* (5 cm) de diamètre, déposer des boules de pâte sur les plaques en les espaçant de 2 po (5 cm).
5. Cuire au four de 13 à 15 minutes (*17 minutes pour moi*) ou jusqu'à ce que le pourtour des biscuits soit légèrement doré. Laisser tiédir 5 minutes sur les plaques, puis transférer sur des grilles et laisser refroidir.
6. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients du glaçage jusqu'à consistance lisse.
7. Tremper le dessus des biscuits dans le glaçage, puis l'étendre avec le dos d'une cuillère. Déposer les biscuits sur une grille et laisser le glaçage durcir.

***Note personnelle de Maripel :** *j'ai utilisé la cuillère recommandée; j'ai obtenu un rendement inférieur, et mes biscuits étaient vraiment très gros; si vous préférez un peu plus petit, je suggère de tester avec quelques biscuits au début pour vérifier leur grosseur.*

Source : Isabelle Lambert, *Un peu... biscuits... à la folie!*, Modus Vivendi, 2017
<http://www.lesgourmandisesdisa.com/2016/04/biscuits-citron-ricotta.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 16 mars 2018
<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2018/03/biscuits-citron-meyer-ricotta.html>