

# Biscuits tendres au citron

Bedon Gourmand

## Ingrédients

- 1 1/2 tasse de farine tout usage non blanchie
- 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 tasse de beurre non salé, ramolli
- 1 tasse de sucre
- 2 citrons, le zeste râpé finement
- 1 œuf
- 2 c. à soupe de jus de citron

## Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Tapisser deux plaques à biscuits d'un tapis de silicone ou de papier parchemin.
2. Dans un bol, mélanger la farine et la poudre à pâte.
3. Dans un autre bol, crémier le beurre avec le sucre et le zeste au batteur électrique. Ajouter l'œuf et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Incorporer les ingrédients secs en alternant avec le jus de citron.
4. Façonner des boules avec environ 15 ml (1 c. à soupe) de pâte pour chaque biscuit et les déposer sur les plaques en les espaçant.
5. Cuire au four de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que la bordure commence tout juste à dorer. Laisser refroidir complètement sur les plaques. Les biscuits au citron se conservent 2 semaines dans un contenant hermétique à la température ambiante.

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 10 minutes

Quantité: 3 douzaines

Se congèle

Source: [Ricardo, volume 16 numéro 4](#)