

# CRINKLES AU CITRON



Recettes100faim.fr

## Ingrédients :

- 1 œuf
- Beurre doux 100g
- Farine blanche 300g
- Bicarbonate de soude 1 pincée
- Sucre blanc en poudre 120g
- 1 citron jaune (jus + zeste)
- Sucre glace 2 càs
- Facultatif : colorant alimentaire jaune 3 gouttes

## Astuces :

- Ajouter 1 cuillère à soupe de graines de pavot à la préparation.
- Remplacer le beurre doux par du ½ sel.

**Préparation : 10 minutes | Cuisson : 10 à 12 minutes**  
**Pour 20 crinkles environ**

1. Faire fondre le beurre et le mélanger avec le sucre et l'œuf.
2. Ajouter le colorant, le jus et le zeste du citron et mélanger.
3. Ajouter d'un coup la farine et le bicarbonate et mélanger.
4. Réserver au frais pendant 1h : cette étape est très importante pour obtenir le côté craquelé des crinkles après cuisson.
5. Préchauffer le four à 180°C.
6. Former des boules de pâte entre vos mains et déposer les crinkles sur une plaque à pâtisserie.
7. À l'aide d'un tamiseur, saupoudrer les crinkles de sucre glace.
8. Enfourner 10 minutes (moelleux) à 12 minutes (un peu croquants) et laisser reposer 10 minutes avant de déguster.



@Recettes100faim.fr