Craquelés au citron

<u>Ingrédients</u> (30 craquelés environ)
110 g de beurre doux MOU. De préférence DOUX …
75 g de sucre
1 œuf
Zest d'1/2 citron
1 citron bien juteux
Quelques gouttes de colorant alimentaire jaune (je n'en mets pas)
180 g de farine T55 (ou petit épeautre ce qui était le cas)
8 g de levure chimique
100 g de sucre glace

1/ Faire un beurre pommade avec le sucre. Indispensable pour que sucre et beurre se mélangent bien.

2/ Ajouter l'œuf entier, le jus et le colorant

(si vous en mettez). Travailler le tout énergiquement.

3/ Tamiser la farine et la levure préalablement mélanger. Les incorporer à la préparation précédente pour avoir un mélange bien homogène.

4/ Filmer le bol dans lequel il y a la préparation et laisser reposer au moins 1 heure au réfrigérateur. J'avais laissé une nuit.

5/ Préchauffer le four à 180°.

6/ Détailler la pâte en petites boules de 15 g environ. Rouler chaque boule dans le sucre glace (c'est ce qui donne le brillant du craquelé). Les poser sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

7/ Mettre à cuire au four 15mn.

*****ils se gardent très bien dans une boîte en fer 10 à 15 jours.
On peut mettre le zest entier d'un citron
On peut y ajouter quelques gouttes d'Huile essentielle ou arôme de citron. Huile essentielle de citron. Quand j'en mets
…..c'est en BIO
Je n'ai jamais essayé avec un corps gras sans lactose pour remplacer le beurre ni avec une farine sans gluten.