



Bûches au citron (Crinkles lemon)

Ingredients

100g de beurre mou
1 citron
1 oeuf
100g de sucre
300g de farine
7g de levure
100g de sucre glace

Étape de la recette

A l'aide d'un batteur électrique fouetter ensemble le beurre et l'oeuf.

Ajouter le jus et le zeste du citron, le sucre, la farine, la levure et battre à nouveau

Mettre la pâte 1h au frais

Préchauffer le four à 180°C

Faire des boules, les rouler dans le sucre glace et enfourner pour environ 12 minutes (suivant la taille des boules)