

# Bienvenue chez Christhummm

## ~~ Craquelés au Citron ~~

*Quelques gouttes  
d'extrait de citron  
pour encore un peu  
plus de goût !*



- 1 œuf
  - 100 grs de beurre
  - 120 grs de sucre
  - 1 jus et le zeste d'un citron
  - 300 grs de farine
  - 1/2 sachet de levure
  - sucre semoule
  - sucre glace
- Battre le beurre pommade avec l'œuf
  - Ajouter le sucre, le jus et le zeste de citron (éventuellement quelques gouttes d'extrait de citron en plus)
  - Mélanger
  - Incorporer la farine avec la levure
  - Entreposer 1/2 heure au frais pour faciliter le façonnage
  - Former des boules et les rouler dans le sucre semoule puis dans le sucre glace
  - Poser sur la plaque de cuisson en aplatissant légèrement
  - Cuisson 15/17 mn à 180°