

Biscuits semoule au citron - Avantages - N° 323 - août 2015



Préparation : 20 min - Repos : 30 min - Cuisson : 15 min - Pour 30 pièces

150 g de farine - 80 g de semoule fine - 1 citron non traité - 1 œuf - 110 g de sucre - 60 g de sucre - 60 g de beurre - 1/2 sachet de levure chimique - 2 cuillère à soupe d'huile d'olive - sucre glace

Prélevez le zeste du citron, puis pressez-le.

Fouettez le beurre et le sucre 3 min pour les faire blanchir. Ajoutez 1 cuillère à soupe de zeste et le jus de citron, l'huile d'olive et l'œuf entier. Mélangez, puis incorporez la semoule, la farine, la levure et une pincée de sel. Remuez bien, formez une boule et placez-la au frais 30 min. Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Garnissez 2 plaques à four de papier sulfurisé.

Prélevez la pâte par cuillère à cuillère bombées, roulez-la entre les paumes, puis placez les boules obtenues sur les plaques en les aplatissant légèrement du bout des doigts. Pensez à les espacer de 3 cm env.

Faites cuire les biscuits 12 à 15 min : ils doivent être légèrement dorés.

Laissez-les refroidir sur une grille. Conservez-les dans une boîte hermétique et servez-les saupoudrés de sucre glace.