

Sablés italiens au citron (Canestrelli)

Ingrédients :

- 180 g. de farine
- 130 g. de beurre 1/2 sel mou
- 70 g. de sucre
- 1 jaune d'œuf
- zeste d'un citron
- jus d'un demi citron
- sucre glace (décoration)



Préparation :

- Verser dans un saladier : la farine, le beurre coupé en dés, le sucre, le jaune d'œuf, le zeste du citron.
- Ajouter le jus du demi citron et travailler la pâte jusqu'à former une boule .
- Si la pâte colle trop sur les mains, saupoudrer encore un peu de farine.



- Mettre la boule au frais 30 min.
- Préchauffer le four à 180 ° C.



- Fariner légèrement la table, et étaler la pâte sur une épaisseur d'environ 1 cm.
- Découper des formes avec un emporte-pièces (spécial « canestrelli », ou à sablés, ou avec un verre) ; tourner légèrement en appuyant.
- Recommencer avec le reste de pâte.
- Déposer les biscuits sur une plaque de cuisson.



- Enfourner 10 minutes.
- Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace avant de déguster.

