

Biscuits de grand-mère (Desserts)



Préparation

Dans un bol ou dans un robot culinaire, mélanger tous les ingrédients: la farine et la levure tamisées ensemble, le beurre ramolli, les œufs frais, le zeste de citron, le sucre et le lait. Bien pétrir le tout assez rapidement (pour éviter que le beurre ne chauffe trop). Ensuite, étaler la pâte sur un plan de travail légèrement fariné jusqu'à ce qu'elle ait environ 1 cm d'épaisseur. Découper des rectangles de la taille de votre choix et les saupoudrer de sucre semoule ou de sucre de canne. Les disposer en les espaçant bien sur une tôle de cuisson recouverte de papier sulfurisé et les faire cuire pendant 20 minutes à 180 ° C.

Conseils

Si vous préférez, vous pouvez remplacer le zeste de citron par du zeste d'orange.

Anecdotes

En Italie, on trouve ces biscuits dans presque toutes les boulangeries, ils sont souvent rectangulaires ou en forme de boudoir.

Information

Préparation 30 minutes

Temps total 20 minutes

Pour X Pour 6 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Farine 500 grammes

Sucre 190 grammes

Oeufs 2 unités

Beurre 100 grammes

Levure (Environ 10g de levure)

Citron (Le zeste d'un citron râpé)

Lait 50 millilitres