

Abeilles citronnées

Ingrédients

250 gr de farine

125 gr de sucre

125 gr de beurre mou

1 oeuf

2 cc d'arôme citron

J'ai fait au plus simple j'ai tout mis dans le bol du kitchenaid avec l'accessoire feuille

J'ai laissé tourné jusqu'à ce que la pâte soit amalgamée

J'ai formé une boule que j'ai mise au frais pendant 1 h

J'ai étalé la pâte et découpé les formes à l'aide de l'emporte pièce abeille

Cuisson four chaud 180° environ 15 mn (le temps dépendra de l'épaisseur)



<http://atablecheznatt.canalblog.com>