



Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

Biscuits citronnés à l'huile d'olive

Recette proposée par :

Joelle du blog jojocuisine.fr

Ingrédients pour 30 biscuits:

- 380 gr de Farine
- 1/2 cc de Levure Chimique
- 1/2 cc de Bicarbonate de soude
- 1/2 cc de Sel
- 2 gros Oeufs
- le Zeste d'1 Citron bio
- 220 gr de Sucre en poudre + un peu pour l'enrobage
- **9 cl d'Huile d'Olive goût subtil**



Préparation :

- Faire chauffer un peu l'huile d'olive puis ajouter les zestes de citron et laisser infuser quelques minutes hors du feu.
- Préchauffer le four à 180°C
- Mélanger farine avec bicarbonate, levure chimique et le sel
- Mélanger le sucre en poudre et l'huile d'olive au citron pour obtenir un mélange granuleux puis ajouter les oeufs. Mélanger puis incorporer le mélange sec précédent jusqu'à obtenir une pâte compacte mais légèrement grasse.
- Verser un peu de sucre en poudre dans une assiette creuse
- Réaliser à l'aide d'une cuillère à café des boules de pâte puis les rouler dans le sucre en poudre.
- Disposer les boules de pâtes enrobées de sucre sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier cuisson ou silpat.
- Enfourner pour une dizaine de minutes jusqu'à ce que les bords commencent à peine à brunir. Attendre quelques minutes avant de décoller et laisser refroidir sur une grille.