

Petits palets au citron de ma maman



Confiseries **Facile**

Préparation : 15 mn

Repos : 30 mn

Cuisson : 15 mn

Encore une recette de ma maman...

Ingrédients

- pour 27 petits palets :
- 2 cs de jus de citron
- zeste d'un demi citron
- 250 g de farine
- 120 g de sucre
- 125 g de beurre - à température ambiante
- 3 jaunes d'oeufs

Préparation

- 1 Coupez le beurre en petit morceaux et mélangez-le avec le sucre, les jaunes d'oeufs et le jus de citron ainsi que les zestes. Incorporez ensuite la farine à la préparation pour obtenir une boule homogène. Mettez 30 minutes au réfrigérateur.
- 2 Etalez la pâte pour former de petits palets. Enfouez sur une plaque farinée à 200°C (th.7) 15 minutes maximum.

Proposé par



coxi

Maman de 3 enfants pour le moment âgés de 9 ans 7 ans et 15 mois ,j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes .

retrouver moi aussi

ici <http://www.certiferme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

