

Gâteaux pour le Père Noël

Gâteaux pour le Père Noël



ETOILES AU CITRON

Pour la pâte :

275 gr de farine

130 gr de beurre

100 gr de sucre

3 jaunes d'œufs

Zeste râpé d'un citron non traité

1 pincée de sel

Glaçage

150 gr de sucre glace

1 citron non traité

Préparation

Tamiser la farine et ensuite mélanger tous les ingrédients de la pâte. Pétrir, former une boule, envelopper d'un film alimentaire et laisser reposer 1H00 au réfrigérateur. Après ce temps de repos pétrir une nouvelle fois et abaisser la pâte sur 3 mm d'épaisseur sur un plan de travail légèrement fariné, et découper avec des emporte-pièces en forme d'étoiles. Poser les pièces sur une plaque allant au four. Cuire 10 à 12 minutes.

Préparer le glaçage.

Tamiser le sucre glace, le délayer dans 1 à 2 cuillères de jus de citron.

Napper les étoiles à la sortie du four et décorer le dessus de copeaux de zeste de citron. Laisser refroidir avant de déguster.

