

Gâteaux au citron

Ingrédients :

- 2 jaunes d'œufs
- 75g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 150g de beurre
- 1 zeste de citron
- 250g de farine
- 3g de levure chimique

Glaçage :

- sucre glace + jus de citron

Préparation :

Mélanger les ingrédients et faire une boule avec la pâte. Laisser reposer 1 heure.

Etaler la pâte et découper à l'emporte pièce. Faire cuire au four à 180°.

Laisser refroidir et appliquer le glaçage.