

*****Les petits biscuits de Noé*****

Petits sablés citron sans oeufs. Facile rapide et délicieux !

150g de farine

75g de sucre

90g de beurre

2 cas de lait

Zeste de citron selon votre goût

Cuisson 10min à 200°C



Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Laisser pauser au frigidaire durant 30min

Etaler la pâte et découper les biscuits avec des emporte pièces

Faire cuire 10 min à 200°C