

Boules de Noël



Ingrédients :

- 1 citron
- 300g de farine
- 200g de beurre
- 100g de sucre brun
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf
- confiture de fruits rouges

Ustensiles :

- 1 balance
- 1 saladier
- 1 bol
- 1 râpe à citron
- 1 couteau
- 1 cuiller en bois
- 1 petite cuiller
- du papier sulfurisé
- 1 plaque à pâtisser (pour mettre au four)

Préparation :

- Laver le citron à l'eau chaude et en râper la moitié.
- Mélanger tous les ingrédients et ajouter le zest de citron râpé.
- Mettre la pâte au réfrigérateur (1h)
- Sortir la pâte du réfrigérateur et faire des boules de la tailles d'une cerise.
- Déposer les boules sur une plaque beurrée (ou recouverte de papier sulfurisé).
- Dans chaque boule, creuser un trou avec un doigt (ou le manche d'une cuiller en bois) et mettre de la confiture avec une petite cuiller.
- Le four aura été préchauffé à 175°C (T6).
- Enfourner la plaque avec les gâteaux, pour 10 à 15 minutes.
- Sortir la plaque et laisser refroidir.

Quand ils sont froids, les conserver dans une boîte en fer.