

ZITRONEN-MOHN-PLÄTZCHEN

Préparation 30' Cuisson 20'		Pour 30 pièces
<u>Ingrédients</u>	<u>½ dose</u>	<u>Ustensiles</u>
- 100 g amandes en poudre	50g	- saladier
- 50 g noisettes en poudre	25g	- cuillère en bois
- 100 g farine	50g	- balance
- 1 c.à café de levure	½	- couteau à zester
- écorces et 1 c. à s. d'un jus de citron non traité	½	- couteau
- 80 g de sucre	40g	- presse agrume
- 2 c. à soupe de sucre vanillé	1c	- cuillère à soupe
- 2 pincée de sel	1p	- cuillère à café
- 2 c. à soupe de graines de pavot	1c	- 2 plaques de cuisson
- 1 c. à soupe de Limoncello	1/2c	- papier sulfurisé
- 180g beurre mou	90g	- torchon
		- planche à découper
<u>Préparation</u>		
0/ Préchauffer le four à 160° (th 6) et préparer 2 plaques de cuisson avec du papier sulfurisé		
1/ Mélanger les amandes et les noisettes dans un saladier. Y ajouter la farine et la levure.		
2/ Laver le citron, le sécher et le peler pour en récupérer le zest. Presser la moitié du citron.		
3/ Incorporer dans le saladier les écorces de citron finement coupés, une cuillère à soupe du jus de citron, le sucre, le sucre vanillé, le sel, les graines de pavot, le limoncello et le beurre mou		
4/ Mélanger pour obtenir une pâte homogène. Rajouter de la farine ou du jus de citron selon la consistance.		
5/ Faire des petites boules et les disposer sur la plaque en les espaçant suffisamment. Aplatir un peu la boule (il faut qu'elle ait environ 1 cm de hauteur).		
6/ Mettre au four et laisser cuire environ 10 min jusqu'à ce que les gâteaux aient une jolie couleur dorée.		
7/ Sortir les gâteaux du four et les laisser refroidir		

