

Petits gâteaux glacés au citron



Ingrédients nécessaires

sucre glace : 195g
citron : 1
crème liquide : 3cs
sucre vanillé : 1 sachet(s)
farine : 250g
beurre : 100g
œuf : 1
sel : 1 pincée(s)
levure chimique : 2cc

Préambule

Une base sablée, un peu de glaçage au citron et tu obtiendras de délicieux gâteaux de Noël !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par mélanger la farine, le sel, la levure, 70 g sucre glace et le sucre vanillé dans un grand saladier. Préchauffe pendant ce temps le four à 180°C.



Etape 2

Rince le citron et demande à un adulte de t'aider à prélever le zeste (la peau) du citron. Place les morceaux dans le mélange précédent. Demande ensuite à un adulte de casser l'œuf en séparant le blanc du jaune. Ajoute le jaune dans le saladier et laisse le blanc de côté pour le moment.



Etape 3

Ajoute la crème et mélange bien.



Etape 4

Puis, recouvre ce mélange avec le beurre, coupé en morceaux.



Etape 5

Laisse le beurre ramollir. Pendant ce temps, tu vas réaliser le glaçage au citron. Il est composé du reste du sucre glace (125g), du blanc d'œuf, d'une cuillère à soupe de jus de citron (utilise celui dont tu as prélevé le zeste) et d'une cuillère à café d'eau.



Etape 6

Mélange tous ces ingrédients pour que ton glaçage ne soit pas trop liquide. S'il l'est, ajoute du sucre glace. S'il est trop épais, ajoute un peu d'eau.



Etape 7

Maintenant que ton beurre est plus mou, mélange-le avec le reste du contenu du saladier pour obtenir une boule de pâte.



Etape 8

Prépare un rouleau à pâtisserie et de la farine. Tu vas en avoir besoin pour étaler la pâte.



Etape 9

Etale la pâte. Elle doit mesurer environ 0,5 cm d'épaisseur. Puis, utilise des emporte-pièces (formes destinées à couper des gâteaux) pour obtenir différentes formes de gâteaux.



Etape 10

Répartis les gâteaux sur une plaque qui passe au four et demande à un adulte de les faire cuire à 180°C pendant 10 minutes.



Etape 11

Une fois qu'ils sont sortis du four, laisse refroidir les gâteaux et étale du glaçage au citron par-dessus.



Etape 12

Une fois qu'ils sont glacés, laisse reposer tes gâteaux pendant 30 minutes, le temps qu'ils sèchent. C'est prêt !
Pour conserver les gâteaux, mets-les dans une boîte en métal.

