THE J.M. SMUCKER Co

Sablés citronnés

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
30 mins	20 mins	46	N/A

Ingredients

- **Pâte sablée:**
- 2 tasses (500mL) de beurre, ramolli
- 1 tasse (250 mL) de sucre
- 3 1/4 tasses (800 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/2 tasse (125 mL) de fécule de maïs
- 2 c. à table (30 mL) de zeste de citron
- **Nappage citronné:**
- 2 tasses (500 mL) de sucre glace
- 6-8 c. à table (75-125 mL) de jus de citron

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 300 °F (150 °C). Tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.

Step 3:

Battre le beurre en crème dans un grand bol avec le batteur électrique à vitesse moyenne élevée jusqu'à l'obtention d'une texture très légère et d'une couleur pâle, environ 5 minutes.

Step 4:

Ajouter le sucre en battant jusqu'à homogénéité, de 2 à 3 minutes.

Step 5:

Combiner la farine, la fécule de maïs et le zeste de citron dans un autre bol. Ajouter au mélange de beurre en battant à faible vitesse jusqu'à homogénéité.

Step 6:

Diviser la pâte en 4 morceaux. Sur une surface légèrement farinée, abaisser chaque morceau à 1/4 po (5 mm) d'épaisseur. Couper les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce de 2 po (5 cm). Recueillir les restes et recommencer le processus. Déposer les biscuits sur les plaques à pâtisserie préparées en laissant 2 po (5 cm) d'espace entre chacun.

Step 7:

Faire cuire au four préchauffé de 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les dessous soient légèrement dorés. Laisser les biscuits refroidir 5 minutes sur les plaques. Retirer et laisser refroidir sur une grille.

Step 9:

Combiner le sucre glace et le jus de citron. Ajouter le jus en petites quantités jusqu'à l'obtention d'une texture pouvant s'étaler. Badigeonner le dessus des biscuits du nappage. Décorer au goût.

Images

