 **Biscuits à la polenta**

 **Pour 41 Biscuits à la polenta**

**- 150 g de** [**polenta**](https://recettes.de/polenta) **rapide**  
**- 100 g de sucre cristallisé**  
**- 50 g de farine T 55**  
**- ¼ de càc de levure chimique**  
**- 100 g de beurre**   
**- 2 œufs**  
**- 1** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **bio**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

 Faire fondre très légèrement le beurre.  
Mélanger dans un saladier la polenta, le sucre, la farine et la levure, ainsi que le zeste de citron finement râpé.  
Creuser un puits et y déposer le beurre et les œufs.  
Mélanger à la fourchette pour obtenir une pâte homogène.  
Si la pâte est un peu trop molle, mettre le saladier au réfrigérateur pendant quelques minutes.  
Mettre la préparation dans une poche à douille (sans embout) et déposer des petits tas sur la plaque.  
**Il faut beaucoup les espacer, car les biscuits vont s'étaler.**  
J'ai appuyé sur le dessus avec les dents humides d'une fourchette pour leur donner une forme ronde.  
Enfourner pour 15 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés.  
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et laisser refroidir.  
**Conserver les biscuits dans une boîte hermétique.**