**Petits biscuits italiens au citron**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/06/petits-biscuits-italiens-au-citron-p1010694-r-copy.jpg) **Pour 36 Petits** [**biscuits**](https://recettes.de/biscuits)

**- 100 g de beurre pommade**  
**- 100 g de sucre + un peu pour l'enrobage**  
**- 1 pincée de sel**  
**- 1** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **bio (de Menton pour moi) (1)**  
**- 1 œuf moyen**  
**- 280 g de farine T 55**  
**- 8 g de levure**  
**- sucre glace**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Râper finement le zeste du citron.  
Le presser pour en exprimer le jus (≅ 7 cuillerées à soupe).  
Travailler au fouet le beurre avec le sucre et le sel pour obtenir une crème.  
Ajouter tout en fouettant l'œuf, le zeste puis progressivement le jus de citron.  
Tamiser la farine avec la levure et l'intégrer petit à petit à la préparation. La Partager la pâte en deux et faire 2 boudins d'environ 3-4 cm de diamètre.  
Les rouler dans un film plastique et mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.  
Lorsque la pâte s'est bien raffermie, couper les rouleaux en tranches épaisses.  
Les rouler dans le sucre en poudre puis dans le sucre glace et les déposer au fur et à mesure sur la plaque en les espaçant.  
Enfourner pour environ 15 minutes pour qu'ils dorent très légèrement.  
Laisser refroidir. Saupoudrer encore d'un voile de sucre glace.  
Conserver dans une boîte hermétique