**Les Mrinkels de Patachou**

[Une image contenant Snack, Restauration rapide, amuse-gueules, produits de boulangerie

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/09/les-mrinkels-de-patachou-p1080835.jpg-r-copy.jpg) **Pour 31 biscuits**

**- 100 g de beurre pommade**  
**- 100 g de sucre en poudre**  
**- 1 œuf moyen (≅ 50 g)**  
**- 1 gros** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **bio (de Menton pour moi)**  
**- 300 g de farine**  
**- 6 g de levure chimique**  
**- quelques cuillerées de vergeoise blonde (ou à défaut cassonade)**  
**- quelques cuillerées de sucre en poudre**  
**- quelques cuillerées de sucre glace**

.  
**Plaques du four tapissées de papier cuisson**

**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
.  
Prélever le zeste de citron et exprimer le jus (j'en ai obtenu 10 cuillerées à soupe)  
Travailler le beurre au fouet pour qu'il devienne bien crémeux.  
Ajouter le sucre, l'œuf, le zeste et le jus de citron et fouetter pour bien mélanger le tout.  
Incorporer la farine et la levure et mélanger avec le batteur K pour obtenir une pâte un peu molle.  
La déposer sur un plat, couvrir et mettre au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes pour qu'elle se raffermisse.  
Prélever des morceaux de pâte d'environ 20 g et en faire des boulettes.  
Préparer 3 petites coupelles avec de la vergeoise (ou de la cassonade) , du sucre en poudre et du sucre glace.  
Rouler chaque boulette dans la vergeoise, puis dans le sucre en poudre puis dans le sucre glace.  
Les déposer au fur et à mesure sur la plaque en les espaçant bien.  
Les aplatir avec le dos d'une grosse cuillère.  
Enfourner pour 12 à 15 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés.  
Faire glisser la feuille de papier sur le plan de travail et laisser les biscuits refroidir avant de les ranger dans une boîte en métal.