**Biscuits à l'huile d'olive et au citron**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/10/biscuits-a-lhuile-dolive-et-au-citron-p1090041.psd-r-copy.jpg) **Pour une cinquantaine de biscuits**

**- 1 œuf entier + 1 jaune d'œuf**  
**- 80 g de sucre en poudre**  
**- ½ càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille)  
**- 60 g d'**[**huile d'olive**](https://recettes.de/huile-d-olive)  
**- 1 gros** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **bio**  
**- 260 g de farine T 55**  
**- 1 càc de levure chimique (3 g)**  
**- sucre glace**  
  
**La plaque du four tapissée 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)  
  
Mélanger au fouet le sucre, la vanille, l'œuf entier et le jaune, jusqu'à ce que la préparation soit bien mousseuse.  
Ajouter l'huile d'olive et le zeste de citron râpé finement. Mélanger.  
Incorporer la farine mélangée à la levure petit à petit tout en continuant de travailler au fouet.  
Rassembler la pâte à la main, on obtient une boule lisse et non collante.  
Couper le pâton en 4 morceaux.  
Rouler chacun d'eux en boudin (≅ 1,5 cm de Ø) sur le plan de travail légèrement fariné.  
Aplatir légèrement le boudin avec le plat de la main et découper en biais des tronçons d'environ 4 cm.  
Déposer les biscuits sur la plaque en les espaçant légèrement.  
Enfourner pour 12 à 13 minutes jusqu'à ce que les bords commencent à dorer.  
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et saupoudrer les biscuits de sucre glace.  
Laisser refroidir sans les toucher, ils vont durcir.  
Conserver dans une boite à biscuits.