



Neules

Ingrédients :

180 g de beurre
180 g de sucre
180 g de farine
7 blancs d'œuf
1 citron

Préparation :

Râpez quelques zestes de citron.

Mélangez le beurre ramolli, la farine, le sucre, les blancs d'œufs, les zestes de citron.

Laissez reposer la pâte environ une heure.

Préchauffez votre four à 175° C.

Recouvrez de papier sulfurisé une plaque allant au four.

Lorsque la pâte est prête, étalez finement la pâte en plusieurs petits cercles de 15 cm de diamètre.

Enfournez la plaque.

Dès que les cercles commencent à dorer, à l'aide d'une spatule, sortez-les.

Enroulez-les de suite autour d'une baguette (baguette chinoise par exemple), et laissez-les refroidir.

Bon profit !

