

## BISCUITS

### Pour 20 biscuits

**Préparation : 10 mn**

**Cuisson : 15 mn**

### Ingrédients

**500 g de farine**  
**200 g de sucre en poudre**  
**1 zeste de citron**  
**25 cl d'huile d'arachide**  
**Cannelle**

### Ustensiles

Cul de poule  
Réf. 57305

### Conseils

- **Entretien** : eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge douce suffisent. Ne pas utiliser de poudres abrasives ou de paille de fer.

1. Dans un cul de poule, mélanger et tamiser la farine + sucre en poudre. Râper le zeste de citron et incorporer le. Ajouter l'huile et travailler la pâte à la main jusqu'à obtention d'une pâte à l'aspect sablonneux.
2. Former entre les paumes de vos mains de petites boulettes de pâte de 3 cm de diamètre. Disposer les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Appuyer légèrement sur la base pour leur donner un socle stable.
3. Préchauffer le four à 180 °C (th. 5). Enfourner. Cuire 15 mn. A la sortie du four, saupoudrer les d'une pincée de cannelle.
4. Servir tiède ou froid.