

Pour 10 biscuits • Préparation : 20 minutes • Cuisson : 30 minutes

250 g de farine
125 g d'huile de colza
100 g de sucre en poudre
50 g de poudre d'amande
½ sachet de levure chimique
le zeste d'un citron
de la cannelle moulue
1 grosse pincée de sel



DES TENDRES SABLÉS
CROUSTI-FONDANTS!



1 Allume le four à 160 °C (th. 5). Dans un saladier, mélange la farine, la levure, le sucre, la poudre d'amande, le citron et le sel.



2 Ajoute l'huile et pétris le mélange avec les doigts jusqu'à obtenir une boule de pâte friable. Recouvre la plaque du four de papier cuisson.



3 À la main, façonne des boules de pâte de la taille d'une balle de ping-pong. Pose-les sur la plaque du four en laissant de l'espace entre elles.



4 Saupoudre chaque boule de 3 pincées de cannelle, puis mets au four pendant 30 minutes. Laisse bien refroidir avant de déguster !