

Boules de Noël

Préparation pâte 15'(pâte) Repos 1h Préparation des boules 15' Cuisson 15'		Pour 40 biscuits
<u>Ingrédients :</u> -1 citron pour le zeste -300g de farine -200g de beurre salé -100g de sucre brun -1 oeuf -environ 90g de confiture de fruits rouges type myrtille, cassis	<u>1/2 dose</u> 1/2 150g 100g 50g 1 ~ 45g	<u>Ustensiles</u> -1 balance -1 saladier -1 bol -1 râpe à citron -1 couteau -1 cuiller en bois -1 petite cuiller -du papier sulfurisé -1 plaque à pâtisser (pour mettre au four)
<u>Préparation</u> - Laver le citron à l'eau chaude et en râper la moitié. - Mélanger tous les ingrédients et ajouter le zeste de citron râpé. - Mettre la pâte au réfrigérateur (1h) - Préchauffer le four à 180°C (T6). - Sortir la pâte du réfrigérateur et faire des boules de la tailles d'une cerise. - Déposer les boules sur une plaque beurrée (ou recouverte de papier sulfurisé). - Dans chaque boule, creuser un trou avec un doigt (ou le manche d'une cuiller en bois) et mettre de la confiture avec une petite cuiller. - Enfourner la plaque avec les gâteaux, pour 12 à 15 minutes.		

