



## Crinkles au citron

### Ingredients

1 oeuf  
60g de beurre fondu  
100g de sucre  
250g de farine  
1 gros citron  
5g de levure chimique  
du colorant jaune (facultatif)  
du sucre glace

### Étape de la recette

Préchauffer le four à 180°C

Mélanger le sucre et le zest du citron

Fouetter ensemble l'oeuf et le sucre

Incorporer le beurre fondu, puis le jus du citron et le colorant (facultatif)

Ajouter la farine, la levure chimique et mélanger

Former des boules entre vos mains

Les rouler dans le sucre glace et déposer sur une feuille de papier cuisson

Enfourner environ 12 minutes