

# Galetes suaus amb Llimona i Oli d'Oliva



## Ingrédients pour environ 20 biscuits:

1 Citron BIO pour le zeste.  
5 cl de jus de Citron BIO.  
6 cl d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.  
1 Œuf.  
100 gr de Sucre en poudre.  
190 gr de farine.  
1/2 sachet de Levure chimique.  
1 pincée de Sel.  
Sucre glace.

## Préparation:

- Préchauffer votre four à 180°.
- Zester le citron et presser-le.
- Dans un cul de poule battre l'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter le jus du citron, les zestes et l'huile d'olive.
- Mélanger bien.
- Dans un autre cul de poule mélanger la farine avec la levure et le sel.
- Verser la farine petit à petit dans le mélange au citron et mélanger bien pour éviter les grumeaux.
- La pâte est molle mais c'est normal.
- Sur une toile Silpat ou du papier cuisson, à l'aide d'une poche à douille ou d'une petite cuillère, former des boules de la taille d'une noix, bien les espacer de façon à ce que les biscuits ne se collent pas les uns aux autres car à la chaleur ils vont s'étaler un peu.
- Saupoudrer de sucre glace.
- Enfourner pour 8 à 10 minutes selon votre four.
- Il ne doivent pas dorer.
- Laisser refroidir ou déguster tiède.