

RÉALISER UN BISCUIT FEUILLE AU CITRON VERT

MATÉRIEL

- Cadre
- Grille à pâtisserie
- Maryse
- Mixeur plongeant
- Plaque à pâtisserie
- Spatule coudée
- Tamis
- Toile de cuisson antiadhésive

INGRÉDIENTS

Pour 1 plaque de 60 × 40 cm

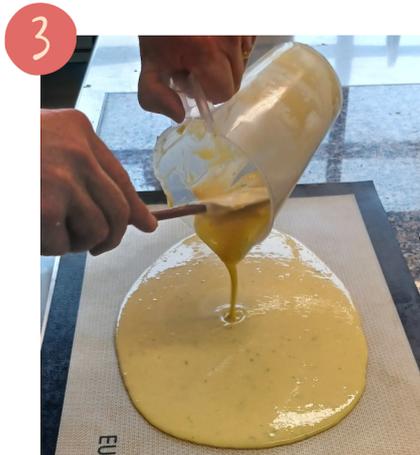
- 80 g Amande poudre
- 6 g Citron vert zeste
- 90 g Crème liquide 35 % MG
- 90 g Farine T55
- 52 g Huile pépin de raisin
- 5 g Levure chimique
- 210 g Œuf (entier)
- 2 g Sel fin
- 90 g Sucre semoule
- 52 g Trimoline



1 Peser tous les ingrédients et les mettre dans un pichet mesureur.



2 Mixer tous les ingrédients jusqu'à obtenir un mélange homogène.



3 Verser l'appareil sur une plaque à pâtisserie munie d'une toile de cuisson antiadhésive.



4 Étaler délicatement l'appareil avec une spatule coudée.

