

Recette sans gluten : sablés au citron

- Recette bio
- Recette sans gluten
- Recette sans lait



Pour 15 sablés au citron

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

- 50g de farine de maïs
- 50g de farine de riz
- 50ml d'huile d'olive
- 30g de sucre de canne blond
- 50g d'écorce de citron confite
- 1 œuf

1. Dans une jatte, mettez l'œuf et le sucre. Battez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Ajoutez la farine de maïs et la farine de riz, battez de nouveau.
3. Délayez avec l'huile d'olive.
4. Enfin ajoutez les écorces de citron confite et mélangez avec les doigts.
5. Formez une boule et mettez-la au réfrigérateur pendant une heure.
6. Sur une feuille de papier sulfurisé étalez la pâte au rouleau.

7. Découpez des formes de votre choix.

8. Déposez-les sur une plaque à pâtisserie et enfournez pour 20 minutes thermostat 5 ou 170°C.

Le conseil de Karen

Les sablés au citron se gardent plusieurs jours dans une boîte en métal.

[Recette de pâte sablée à la noisette](#)