

in the ketomood

Sablés citron



Details :



env. 30 biscuits



env. 10 min (+ 25 min au congel)



15 / 20 min

Ingredients :

300g de poudre d'amande

120g de beurre fondu

50g de xylitol

2 citrons

1 pincée de sel

Recette :

Préchauffer le four à 160°.

Mélanger tous les ingrédients en malaxant jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Ajouter le zeste des 2 citrons et le jus.

Mélanger de nouveau.

Former un boudin, ou deux et l'envelopper dans du film alimentaire. Laisser reposer 25 min au congélateur.

Une fois les 25 min passées, découper les sablés soit dans la longueur du boudin finement soit en ré-étalant la pâte et avec des emportes pièces de votre choix.

Enfourner pendant 15 / 20 min en surveillant (selon l'épaisseur que vous avez choisi, les sablés cuiront plus ou moins vite).

Laissez refroidir à la sortie du four.