Cœur au citron – Zitronenherzen



Ingrédients pour les gâteaux :

3 jaunes d’œufs

120 g de sucre en poudre

1paquet de sucre vanillé

Essence de citron

1 point de levure chimique (ou de bicarbonate)

250 g de noisettes en poudre

Ingrédients pour le glaçage :

100 g de sucre glace

1 à 1,5 c à c de jus de citron

Réalisation :

Battre les jaunes d’œufs, le sucre, le sucre vanillé jusqu’à obtention d’un mélange crémeux.

Rajouter l’essence de citron, la pointe de levure et les noisettes en poudre. Il faut obtenir un mélange compact qui ne doit pas coller (le cas échéant, rajouter de la poudre de noisettes !)

Saupoudrer le plan de travail de poudre de noisettes s’il en reste (ou de sucre glace !) et étaler la pâte sur ½ cm d’épaisseur.

A l’emporte-pièce, découper des cœurs.

Les répartir sur une Silpat (en silicone !) ou, à défaut, sur une plaque à four préalablement beurrée et farinée.

Cuire au four à 180° environ 10 mn

Attention : à la sortie du four, le gâteau doit être souple sous le doigt !!!!

Pendant la cuisson préparer un glaçage avec le sucre glace et le jus de citron (il ne doit pas être trop liquide !) et en badigeonner les cœurs dès la sortie du four



<http://1-2-3petitesbricoles.over-blog.com/article-coeurs-au-citron-zitronenherzen-113902703.html>