

**BISCUITS MOELLEUX AU CITRON VERT** 10 portions**INGRÉDIENTS**

- 100 grammes de farine de blé tendre ou froment T65
- 70 grammes de beurre à 82% MG, doux
- 200 grammes de citron vert ou Lime, pulpe, cru
- 40 grammes de sucre de coco
- 30 grammes de noix de coco râpée

MODE DE PRÉPARATION

- 1° Préchauffez le four à 180°C. Mélangez le beurre mou avec le sucre puis ajoutez la farine et malaxez l'ensemble du bout des doigts.
- 2° Ajoutez les zestes râpés, les jus des citrons verts et la noix de coco râpée.
- 3° Formez des petits tas réguliers sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez 10 min.
- 4° Laissez refroidir.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (44 g)	% AR
ÉNERGIE	298 kcal	131 kcal	7 %
PROTÉINES	4 g	2 g	4 %
GLUCIDES	27 g	12 g	5 %
SUCRES	1 g	1 g	1 %
LIPIDES	18 g	8 g	12 %
ACIDES GRAS SATURÉS	9 g	4 g	19 %
FIBRES ALIMENTAIRES	4 g	2 g	7 %
SODIUM	9 mg	4 mg	0 %