



## LES CHAMPIGNONS MILANAIS DE MARYLINE

### *Ingrédients*

125 g de beurre  
1 oeuf  
125 g de sucre  
1 pincée de sel  
1/2 zeste de citron  
250 g de farine

### *Préparation*

Tourner le beurre en crème. Ajouter l'œuf, le sucre et le sel et battre en mousse. Ajouter le zeste de citron, puis la farine, mélanger rapidement, former une boule et laisser reposer au frais à couvert.

Abaissier à env. 5 mm, découper des formes et laisser au frais un moment.

### *Cuisson*

10-12 min. à 200°

### *Le secret de Maryline*

Après la cuisson, une fois refroidis, glacer les biscuits avec du sucre glace délayé dans un jus de citron (celui qui n'a plus de zeste!) et ajouter des perles de sucre multicolores.