

Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 18mn - Nombre de portions: 30

Ingrédients:

- 4 Oeufs
- 180g Sucre
- 120g Huile de tournesol
- 120g Lait
- 1 petit verre Limoncello
- 1 Zeste Citron
- 550g Farine
- 16g Levure chimique
- 1 pincée Sel
- 1 Blanc d'oeuf
- 200g Sucre glace

Préparation:

- Mettre 4 oeufs 180g de sucre dans le bol mélanger 1 min/vitesse 4
- Ajouter 120g d'huile de tournesol, 120g de lait, un petit verre de limoncello, le zeste d'un citron mélanger 30 sec/vitesse 4
- Ajouter 550g de farine 16g de levure chimique une pincée de sel Pétrin □/2 min
- Préchauffer le four cuir à 180° 18 minutes ils doivent rester claire
- Former les boudins les placer sur la plaque recouverte d'un papier cuisson
- Mélanger un blanc d'oeuf avec 200g de sucre glace