**Cookies au lemon curd**



***Ingrédients*** : (pour 15-20 petits cookies)

- 2 jaunes d'œufs  
- 100 g de beurre fondu  
- 50 g de lemon curd  
- 50 g de sucre en poudre  
- 220 g de farine  
- 1 càc de levure chimique

**Recette** :

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre. Ajoutez le lemon curd puis le beurre fondu. Fouettez jusqu'à ce que le mélange devienne bien lisse. Ajoutez petit à petit la farine et la levure chimique. Remuez d'abord à la cuillère en bois puis terminez par les mains. Formez une boule de pâte, filmez-la et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 30 mn.

Formez des petites boules de pâte entre vos mains et déposez-les au fur et à mesure sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Aplatissez-les légèrement avec votre main.

***Cuisson*** :

Enfournez les cookies dans un four bien préchauffé à 180° et laissez-les cuire 12-15 mn environ. Ils doivent être légèrement dorés en dessous. Laissez-les refroidir sur une grille.

Ils se conservent une dizaine de jours dans une boîte en métal.

***http://www.evacuisine.fr/***