



# Biscuits au zeste d'agrumes

## INGREDIENTS : (environ 60 pièces)

4 œufs,

1 ½ verre de sucre,

2 sachets sucre vanille,

200 gr de margarine parvé ramollie

½ verre d'huile

Le zeste d'un citron râpé,

Le zeste d'une orange râpée,

3 sachets de levure chimique

1kg de farine



## PREPARATION :

Battre les œufs et le sucre jusqu'à incorporation totale de celui-ci puis ajouter les sachets de vanille et continuer à battre,

Ajouter la margarine, l'huile et les zestes ainsi que la levure,

Verser progressivement la farine et bien pétrir.

Préchauffer le four à 180°.

Couper des petits boudins et former des anneaux ou des bâtonnets.

Enfourner et laisser cuire 20 mn, jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.