

# MILANAIS

## Ingrédients:

- 75 g de beurre mou
- 1 œuf
- 50 g de sucre
- Un peu de sel
- Un peu de citron
- 175 g de farine
- Glaçage:
- 1 jaune d'œuf



## Préparation

1. Mélanger le beurre dans un bol jusqu'à ce que de petites pointes se forment.
2. Ajouter l'œuf, le sucre et le sel et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange clair.
3. Râper le zeste de citron et l'incorporer à l'appareil.
4. Incorporer la farine au tamis, mélanger le tout et pétrir.
5. Abaisser la pâte à environ 1 cm d'épaisseur et découper les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce.
6. Badigeonner les biscuits de jaune d'œuf.
7. Placer la grille inférieure dans le moule à four OMNIA.
8. Répartir les milanais dessus.
9. Insérer la plaque de cuisson OMNIA supérieure et y répartir d'autres biscuits.

Faire cuire au four 15 minutes à température élevée.