



Voici mes carrés au citron.

Ingrédients

- 125 grammes de beurre
- 40 grammes de sucre glace
- 185 grammes de farine
- 3 oeufs
- 220 grammes de sucre en poudre
- 2 cuillères à café de zeste de citron
- 125 ml de jus de citron

La recette

-Préchauffez le four à 180° : 2 cuissons !

-Beurrez un moule carré et tapissez-le de papier sulfurisé.

-Dans un bol, fouettez le le beurre et le sucre glace au batteur électrique jusqu'à obtention d'une crème lisse. Incorporez 150 grammes de farine.

Garnissez le fond du moule avec cette préparation. enfournez et faites cuire environ 15 minutes, le gâteau doit être légèrement doré.

-Dans un saladier, fouettez les œufs, le sucre, le reste de farine, le zeste et le jus de citron.

-Quand le mélange est homogène, versez-le sur la base chaude.

Faites cuire au four environ 20 minutes : le gâteau doit être ferme sous le doigt.

Laissez refroidir le gâteau dans un moule avant de le découper.

Saupoudrez de sucre glace.

Conservez au réfrigérateur dans un récipient hermétique, s'il en reste !!!