

Carrés au citron

---> Préparation : 15 minutes / Cuisson : 25 minutes / Prêt en 40 minutes.

---> Points ww : 54 pp pour la totalité.

Ingrédients pour 20 petits carrés :

- 125 gr de beurre (26,5 pp) (*j'ai aussi utilisé du beurre demi-sel*)
- 40 gr de sucre glace (4,5 pp)
- 185 gr de farine (17 pp)
- 3 œufs (6 pp)
- 150 gr de sucre (*Gloubiblog propose d'en mettre 130 au lieu de 220 prévus initialement, je pense qu'elle a raison car même avec 150 c'est déjà largement assez sucré*)
- 2 cc de zeste de citron râpé (0 pp)
- 125 ml de jus de citron (0 pp) (*j'ai utilisé du pulco citron*)



1 - Préchauffez votre four à 180°C.

2 - Tapissez un moule carré ou rectangulaire de papier sulfurisé (faites remonter sur les bords).

3 - Dans un bol (pour moi celui de mon robot), fouettez les oeufs avec le sucre glace jusqu'à ce que vous obteniez une crème lisse. Incorporez 150 g de farine et mélangez. (Vous devez obtenir une pâte épaisse, presque sableuse).

4 - Etalez cette préparation dans votre moule et lissez (j'ai lissé et aplati... à la main lol). Mettre au four 15 minutes (le biscuit doit être légèrement doré).

5 - Pendant ce temps, battez les oeufs le sucre, la farine restante (35 g), ajoutez les zetes et le jus de citron jusqu'à avoir un mélange homogène.

6 - Versez ce mélange sur votre biscuit chaud et remettez au four pour 20 minutes. Le gâteau doit être ferme sous les doigts.

7 - Laissez-les refroidir, découpez en carrés et saupoudrez de sucre glace.

Bloggeuses, si vous utilisez cette recette, merci de mettre un lien @. Envoyez-moi une photo et je vous mettrai à l'honneur sur mon blog.

Et n'hésitez pas à laisser un petit commentaire !

Toute reproduction, de tout ou en partie, par quelque moyen ou procédé que ce soit, pour des fins autres que celles d'utilisation personnelle, est strictement interdite.