

Carrés tout doux au citron

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr>



Ingrédients pour 6 personnes

- 185 g de farine
- 125 g de beurre demi-sel mou
- 40 g de sucre glace
- 3 œufs
- 130 g de sucre
- le zeste de 2 citrons non traités
- 125 ml de jus de citron

Préchauffer le four th6, 180°C.

Tapisser un moule carré ou rectangulaire pas trop grand de papier sulfurisé.

Dans un saladier, fouetter le beurre avec le sucre glace jusqu'à obtenir une crème lisse. Incorporer 150 g de farine.

Garnir le fond du moule avec cette préparation en lissant le fond avec le dos d'une cuillère.

Enfourner pour 13 minutes.

Pendant ce temps, dans un saladier, fouetter les œufs, le sucre et le reste de farine (35 g). Ajouter le jus et le zeste des citrons.

Dès que la base du gâteau est cuite, verser le mélange citronné dessus et laisser cuire 20 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler.

Saupoudrer de sucre glace lorsque le gâteau est froid.