



Carré au citron TM

Ingredients

Biscuit

170g de beurre demi-sel

250g de farine

zest de 1 citron

75g de sucre glace

Crème au citron

5 oeufs

200g de sucre

55g de farine

170g de jus de citron

Zest de 1 citron

Biscuit

Dans le bol, mettre le beurre demi-sel en morceaux, le zest, la farine et le sucre glace 12s/vitesse 6

Etaler dans un cadre de 20cm, chemis d'un papier four

Mettre 20 minutes au conglateur

Prchauffer le four 180C

Enfourner 16 minutes

Crème au citron

Dans le bol mettre tous les ingrédients 12s/vitesse 5

Verser sur le biscuit

Et renfourner 15 minutes, toujours 180C

Laisser refroidir pour dmouler