

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 ingrdients 12s/vitesse 5

Verser sur le biscuit

Et renfourner 15 minutes, toujours 180C

Laisser refroidir pour dmouler

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr