

Besboussa au citron

Ingredients
Sirop
170g de sucre
400g d'eau
1 citron bio
Curd au citron
1 oeuf
55g de jus de citron
14g de maïzena
15g de beurre
40g de sucre
Moelleux
250g de semoule fine
30g d'huile
1 oeuf
300g de lait concentré sucré
1cuillère à café de levure chimique

Sirop

Couper le citron en rondelles ou en morceaux, peu importe

Faire chauffer tous les ingrdients ensemble, sur feu moyen, pendant environ 10 bonnes minutes

Laisser refroidir

Moelleux

- Pour 12 moelleux -

Prchauffer le four 160C

Dans un blender ou mixeur, verser tous les ingrdients et mixer jusqu' obtenir une prparation homogne

Verser la pte dans les moules

Enfourner environ 25 minutes

Ds la sortie du four, verser le sirop froid sur les moelleux (l'intrieur du moule)

Laisser refroidir compltement pour pouvoir dmouler sans problme

Curd au citron

Faire chauffer ensmeble le sucre, l'oeuf battu, le jus de citron et la mazena jusqu' obtenir une crme paisse comme la crme ptissire

Hors du feu incorporer le beurre

Remplir les moelleux et laisser 1h au frais

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