

 **Carrés au citron**

Il vous faut :

Pour la pâte…

150 gr de farine

125 gr de beurre

40 gr de sucre glace

Pour la garniture…

3 œufs

130g de sucre en poudre

35g de farine

125ml de jus de citron

Préchauffer le four à 180°.

Pour préparer le fond du gâteau, mélanger le beurre ramolli avec le sucre glace puis ajouter la farine.

Garnir un moule carré (20cm x 20cm) de papier sulfurisé, puis y étaler la pâte.

Faire cuire 15 minutes environ, la pâte doit être légèrement dorée.

Pour préparer la crème au citron, mélanger tous les ingrédients, puis verser la crème sur la base chaude et cuire à nouveau 20 minutes, le gâteau doit être ferme sous le doigt.

Laisser refroidir, puis couper en carrés et saupoudrer de sucre glace.