



THE J.M. SMUCKER Co

Carrés au citron

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

25 mins N/A 36 N/A

Ingredients

- **Base :**
- 1 tasse (250 mL) de beurre, fondu
- 2 tasses (500 mL) de cassonade
- 2 œufs
- 2 c. à thé (10 mL) d'extrait de vanille
- 2 c. à table (30 mL) de zeste de citron
- 1 c. à table (15 mL) de jus de citron
- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- **Garniture :**
- 4 œufs
- 1/2 tasse (125 mL) de jus de citron
- 2 c. à table (30 mL) de zeste de citron
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®**

Lait condensé sucré

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser un moule de 9 po x 13 po de papier parchemin et le vaporiser d'aérosol végétal.

Step 2:

Base : battre le beurre avec la cassonade dans le grand bol du batteur électrique. Incorporer les œufs, l'extrait de vanille, le jus et le zeste de citron en battant. Ajouter la farine en remuant seulement jusqu'à ce qu'elle soit humectée. Étaler dans le moule préparé. Faire cuire au four préchauffé pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que ce soit pris.

Step 4:

Battre les œufs jusqu'à l'obtention d'une texture duveteuse. Ajouter le jus et le zeste de citron. Incorporer le lait condensé sucré en battant. Le mélange épaissira. Verser sur la base.

Step 5:

Poursuivre la cuisson de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que ce soit pris. Sortir du four et laisser refroidir. Couper en carrés.

Images

