PRÉPARATION : 10 MINUTES

CUISSON : 45 MINUTES | 16 PORTIONS

CARRÉS AU CITRON

INGRÉDIENTS

- *1 tasse de farine tout usage*
- *½ tasse de beurre non salé*
- *¼ tasse de sucre en poudre*
- *2 œufs de calibre gros*
- *1 tasse de sucre blanc*
- *2 c. à soupe de farine tout usage*
- *½ tasse de jus de citron*

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 350 °F. Vaporiser un moule carré de 8 po × 8 po d'enduit à cuisson antiadhésif.
2. Dans un bol, bien mélanger 1 tasse de farine, le beurre et le sucre en poudre.
3. Presser le mélange de pâte sablée au fond du moule, en tassant bien. Cuire 20 minutes. Sortir du four.
4. Dans un autre bol, battre les œufs, le sucre et la farine. Incorporer le jus de citron et continuer de battre.
5. Verser la garniture au citron sur la croûte sablée cuite et encore tiède.
6. Remettre au four 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la garniture au citron soit cuite. Sortir du four et laisser refroidir.
7. Recouvrir et réfrigérer.
8. Couper en 16 carrés avant de servir.

REMARQUE : Fouetter juste avant de mettre au four. Ne pas préparer la garniture au citron d'avance.

Valeur nutritive

PAR PORTION :
1/16 de la recette

ÉQUIVALENCES RÉNALES :
1 ½ éq. féculent

Calories	**158 Kcal**
Protéines	**2 g**
Glucides	**23 g**
Fibres	**0 g**
Lipides	**7 g**
Gras saturés	**4 g**
Cholestérol	**40 mg**
Sodium	**9 mg**
Potassium	**27 mg**
Phosphore	**22 mg**

Source: Osez les saveurs ! Printemps 2018. ISSN 1918-3038 Osez les saveurs !
© 2018 Communication ebmed Inc. Tous droits réservés. www.ebmed.ca
Pour plus de recettes, visitez www.osezlessaveurs.ca