

LEMON BARS

Dessous : 200g de beurre

300g de farine

100g de sucre glace

Dessus : 4 œufs bien battus

20cl de jus de citron et le zeste de 2 citrons

1 sachet de levure chimique

300g de sucre glace

55g de farine

Préparer le dessous : beurre ramolli +farine +sucre glace

Mélanger pour obtenir une consistance de crumble. Presser dans un moule à manquer.

Cuire à 177° (th5) 15minutes

Préparer le dessus :

Mélanger 4 œufs battus + le jus de citron + le zeste des citrons + sucre glace + farine et levure

Mélanger et verser sur la base légèrement refroidie.

Cuire 25 à 35 minutes de plus.

Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.