

# **PETITS GATEAUX AU BEURRE AU CITRON**

## **« Cuisine Fraîcheur » - Editions Tormont**

### **Croûte**

**200 g de farine**

**4 cuillères à soupe de sucre en poudre**

**125 g de beurre ramolli (attention : pas de beurre fondu !)**

### **Garniture**

**165 g de sucre en poudre**

**2 œufs**

**2 cuillères à soupe de farine**

**¼ cuillère à café de levure chimique**

**3 cuillères à soupe de jus de citron**

**sucre glace**

**Préchauffer le four thermostat 180°C.**

**Dans un bol, combiner tous les ingrédients de la croûte. Malaxer aux doigts jusqu'à ce que le mélange soit grumeleux. Répartir dans le fond d'un moule carré préalablement beurré de 20 cm de côtés allant au four. Presser avec les doigts. Enfourner et faire cuire 15 à 20 min ou jusqu'à ce que les bords soient légèrement brunis ... ATTENTION : bien surveiller pour éviter que les bords brûlent !**

**Entre-temps, dans un bol, combiner tous les ingrédients de la garniture. Bien mélanger en raclant le bol. Verser la garniture sur la croûte cuite. Remettre au four et poursuivre la cuisson pendant 18 à 20 min ou jusqu'à ce que la garniture soit prise (elle doit rester moelleuse sous les doigts). Parsemer de sucre glace et laisser refroidir.**

**Démouler et couper à sa guise en petits carrés ou en triangles.**

**Pour les gourmand.e.s, faire la croûte comme indiqué, et multiplier par 2 la composition de la garniture... qui est plus épaisse et forcément un peu plus longue à cuire !**

**Pour les grandes réunions de famille, je multiplie systématiquement les proportions par 2. J'utilise une plaque à pâtisserie de 35 x 39 cm, préalablement habillée de papier cuisson beurré et fariné... il faut bien penser à relever les bords du papier pour que la garniture ne se sauve pas ! En découpant le gâteau en petits triangles, on obtient facilement une quarantaine de parts.**