

Fondant Au Citron : New-Itan + pl

Ingr :

300g Farine

sel
100g sucre glace

250 beurre fond

4 oeufs

350 g sucre perle

10 cl jus citron

~~100g sucre glace~~

1 : Mélange farine, sel, sucre glace

petit à petit beurre → pâte sablée

2 : Four 180°C, cuire pâte, laisser ac froid,
15 - 20 min

3 : fouetter oeufs, sucre & perle → moule
+ jus citron → verser sur pâte

4 : Four 20 - 25 min