



THE J.M. SMUCKER Co

Succulents carrés au citron sans gluten

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 36 mins 36 N/A

Ingredients

- **Base:**

- 1 1/2 tasses de farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

Farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

- 1/2 tasse de sucre glace
- 1/4 c. à thé de sel
- 3/4 tasse de beurre froid, en cubes

- **Garniture:**

- 4 oeuf
- 1/2 tasse de jus de citron
- 1/4 tasse de farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à table de zeste de citron, râpé
- Sucre glace tamisé (facultatif)
- 1 1/2 tasses de sucre

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser et tapisser un moule à pâtisserie de 9 po x 13 po (3 L) de papier parchemin en laissant deux côtés dépasser pour faciliter le démoulage.

Step 3:

Mettre la farine, le sucre glace et le sel dans le bol du robot culinaire. Actionner par impulsions jusqu'à ce que ce soit mélangé. Ajouter les cubes de beurre froid et actionner jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure, environ 15 secondes

Step 4:

Transférer le mélange dans le moule préparé et presser fermement au fond.

Step 5:

Faire cuire au four préchauffé de 15 à 18 minutes ou jusqu'à ce que les extrémités soient dorées.

Step 7:

Battre les œufs dans un grand bol à l'aide d'un fouet. Ajouter le sucre et fouetter jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé. Ajouter la farine et la poudre à pâte. Incorporer le jus et le zeste de citron en fouettant. Verser la garniture sur la croûte chaude et poursuivre la cuisson de 18 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que la garniture soit prise.

Step 8:

Laisser refroidir dans le moule sur une grille. Pour faciliter le découpage, mettre au réfrigérateur une fois que le moule est froid, jusqu'à ce que les carrés soient froids, environ 1 à 2 heures. Saupoudrer de sucre glace et couper en carrés.

Images

