

Carrés moelleux au citron

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Ingrédients pour 8 personnes

- 4 œufs
- 100 g de cassonade
- 10 cl de crème
- 120 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 citrons non traités
- sucre glace

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Fouetter ensemble jaunes et sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

Ajouter la crème, puis la farine et la levure, et enfin le jus et le zeste des 2 citrons.

Beurrer un moule carré. Allumer le four th6, 180°C.

Battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.

Les incorporer délicatement à la préparation.

Verser le tout dans le moule beurré et enfourner pour 17 minutes.

Laisser refroidir puis découper en carrés.

Saupoudrer de sucre glace avant de servir.