THE J.M. SMUCKER Co

Barres au citron

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	50 mins	36	N/A

Ingredients

- **Base :**
- 2 tasses (500 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1/2 tasse (125 mL) de sucre glace, tamisé
- 3/4 tasse (175 mL) de beurre
- **Garniture :**
- 4 œufs
- 2 tasses (500 mL) de sucre
- 1/3 tasse (75 mL) de jus de citron
- 1/4 tasse (50 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**
- 1 c. à thé (5 mL) de poudre à pâte
- sucre glace, tamisé (facultatif)

Directions

Step 2:

Préchauffer le four à 325 °F (160 °C). Graisser et tapisser un moule à pâtisserie de 13 po x 9 po de papier parchemin, en laissant 2 côtés dépasser pour faciliter le démoulage.

Step 3:

Mélanger parfaitement la farine et le sucre glace, dans un grand bol à mélanger.

Step 4:

Incorporer le beurre en le coupant avec un coupe-pâte ou 2 couteaux, jusqu’ à l’obtention d’une texture granuleuse. Presser la préparation dans le moule préparé.

Step 5:

Faire cuire au four préchauffé de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que ce soit légèrement doré.

Step 7:

Battre les œufs, le sucre, le jus de citron, la farine et la poudre à pâte dans un grand bol, jusqu'à consistance lisse et légère. Verser sur la croûte partiellement cuite.

Step 8:

Faire cuire au four préchauffé de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit prise et de couleur dorée. Laisser refroidir. Saupoudrer de sucre glace si désiré avant de servir et couper en barres.

Images

