Recette : « Le mon squares » :

Ingrédient :

-115 g de beurre -200 g de sucre

-140 g de farine -3 cuillères à soupe de jus de citron

-60 g de sucre glace -2 cuillères à soupe de farine

-2 oeufs -2 cuillères à café de levure chimique

Solution :

Faire fondre le beurre dans le moule + ajouter la farine + le sucre glace 18 minute à 180 °C ( therm .6)

# Mélangez tous les autres ingrédients, mettre sur la pate et mettre sur au four 25 minute laisser refroidir et mettre le sucre glace