

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 œufs | -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