Fondant au citron

Ingredients
Fondant
3 oeufs
180g de beurre mou
180g de sucre
130g de farine
2 citrons bio
Glaçage au citron
200g de sucre glace
40g de jus de citron

Étape de la recette

- Pour un moule carr de 20cm -

Prchauffer le four 180C

Prlever le zest des 2 citrons et les frotter avec le sucre pour bien diffuser la saveur du citron

Incorporer le beurre mou en fouettant jusqu' obtenir une prparation mousseuse

Ajouter les oeufs 1 1 en mlangeant entre chaque ajout

Verser la farine et mlanger

Puis ajouter le jus des 2 citrons

Enfourner 20 minutes

Dmouler et laisser refroidir

Glaçage au citron

Mlanger ensemble le sucre glace et le jus de citron jusqu' obtenir une belle prparation bien lisse

Verser sur le fondant et laisser au frais 1h

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr