Gâteaux

Petits carrés moelleux au citron

1h	20 min	40 min	0	423
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le moelleux au citron

- 125 g **Farine**
- 170 g **Yaourt à la grecque**
- 100 g **Amande(s) en poudre**
- 100 g **Beurre**
- 100 g **Sucre semoule**
- 4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 1 **Citron(s)**
- 1 c. à café **Levure chimique**
- 1 **Sel**

Ingrédients pour le glaçage au citron

- 150 g **Sucre glace**
- 125 ml **Jus de citron**
- 2 c. à soupe **Limoncello**

Étape 1

Préparation du moelleux au citron

1. Faire chauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Faire fondre le beurre, le laisser refroidir.
3. Séparer les jaunes d'œufs des blancs d'œufs. Les mettre dans deux saladiers différents.
4. Prélever le zeste du citron. Ensuite, presser son jus.
5. Ajouter le sucre dans le saladier contenant les jaunes d'œufs. Fouetter vivement pour blanchir le mélange.
6. Ajouter ensuite la farine, la poudre d'amandes, la levure chimique, le zeste et le jus de citron, le beurre tiédi et le yaourt. Bien mélanger pendant 2 minutes.
7. Battre les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement à la pâte.
8. Beurrer le moule, le saupoudrer de farine. Verser la pâte dedans.
9. Faire cuire au four pendant 40 minutes environ.
10. Le gâteau est cuit quand une pointe de couteau plantée dedans ressort sèche.

Étape 2

Préparation du glaçage au citron

1. Mélanger le jus de citron avec le sucre. Verser dans une casserole, faire chauffer jusqu'à ébullition.
2. Retirer alors du feu et ajouter le Limoncello. Mélanger.
3. Sortir le gâteau du four. Le laisser reposer pendant 5 minutes.
4. A l'aide d'une fourchette, piquer la surface du gâteau.
5. Verser délicatement le glaçage encore chaud sur le gâteau afin qu'il pénètre dans les petits trous. Laisser tiédir.
6. Découper le gâteau en carrés et décorer de fruits rouges et/ou de crème Chantilly.