



Gâteaux

Petits carrés moelleux au citron



1h 20 min 40 min 0 423

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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.

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 glacage au citron

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

Étape 2

Préparation du glacage 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.