THE J.M. SMUCKER Co

Carrés au citron, aux amandes et aux canneberges

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
25 mins	1 hr 10 mins	36	N/A

Ingredients

- **Croûte:**
- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/3 tasse (75 mL) de sucre à glacer
- 1 tasse (250 mL) de beurre
- **Garniture:**
- 4 gros citrons
- 7 oeufs
- 2 1/4 tasses (550 mL) de sucre
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre fondu
- 1/2 tasse (125 mL) de farine tout usage original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 2 c. à thé (10 mL) de poudre à pâte
- 1 1/4 tasses (300 mL) d'amandes finement hachées
- 1 tasse (250 mL) de canneberges sucrées séchées

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 ºF (180 ºC). Enduire d'un corps gras un moule à gâteau de 13 x 9 po (33 x 23 cm).

Step 3:

Mélanger tous les ingrédients dans un bol moyen jusqu'à obtention d'une texture grumeleuse.

Step 4:

Presser fermement la pâte dans le moule apprêté.

Step 5:

Cuire au four préchauffé pendant 15 à 20 minutes ou jusqu’à ce que la croûte soit légèrement dorée.

Step 6:

Réduire la température du four à 325 ºF (170 ºC).

Step 8:

Râper le zeste de 2 citrons. Presser 3/4 tasse (175 ml) de jus et le verser dans un bol moyen. Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à consistance légère et légèrement épaisse. Ajouter le zeste, le jus et le reste des ingrédients. Bien mélanger.

Step 9:

Verser le tout sur la croûte cuite.

Step 10:

Cuire au four préchauffé pendant 40 à 50 minutes ou jusqu’à ce que le mélange soit pris et doré. Laisser refroidir

complètement, puis tailler en carrés.

Images

