

# Lemon Bars

## with Buttery Shortbread Crust

120 Minutes

### Start here

Before starting, preheat the oven to 350°F. Remove 8 tbsp butter from the fridge and cut into ½-inch pieces. Set aside in a warm place to soften.

### Bust out

Medium bowl, measuring spoons, zester, aluminum foil, large bowl, measuring cups, whisk, 8x8-inch baking dish

### Ingredients

	4 Person
Lemon	3
Icing Sugar	¼ cup
White Sugar	1 cup
All-Purpose Flour	1 ½ cups
Egg	3
Sour Cream	3 tbsp
Unsalted Butter*	8 tbsp
Salt*	

\* Pantry items

### Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



### Make shortbread crust

- Line an 8x8-inch metal baking dish with aluminum foil, pressing to adhere to all sides.
- Add **flour, 4 tbsp white sugar** and ¼ **tsp salt** to a medium bowl, then whisk to combine.
- Add **softened butter**, then, using your fingers, rub **butter** into the **flour mixture** to form coarse crumbs. (**NOTE:** The mixture should be dry but hold together when squeezed in your palm.)
- Transfer **shortbread mixture** to the prepared pan and press into an even layer along the base and about ½-inch up the sides of the pan using the back of a spoon or straight-sided measuring cup.



### Bake lemon bars

- Pour **lemon curd filling** over the partially-baked **shortbread crust**.
- Carefully transfer to the **middle** of the oven and bake until **curd** is set around the edges with a slight wobble in the centre when the pan is gently shaken, 22-25 min.
- Transfer pan to a wire rack and let cool, 30 min.
- Transfer pan to the fridge to cool until completely set, 1-2 hrs.



### Bake crust and start filling

- Bake **crust** in the **middle** of the oven for 18-22 min until lightly golden-brown.
- Meanwhile, zest, then **juice lemons**. Roughly chop **lemon zest**.
- Add **1 tbsp lemon zest, remaining white sugar** and **2 tbsp icing sugar** to a large bowl, then rub together using your fingers until fragrant, 1 min.
- Whisk in **eggs**, one at a time, until smooth, then whisk in **sour cream** and ½ **cup lemon juice**.
- Remove **crust** from the oven and transfer to a wire rack to cool slightly, 5 min.
- Reduce oven temperature to 325°F.



### Finish and serve

- Remove **lemon bars** from the pan by gently tugging on the corners of the aluminum foil.
- Cut into **16 pieces** using a sharp knife. (**NOTE:** For clean slices, wipe down the knife in between in each cut.)
- Sift **remaining icing sugar** over top of **lemon bars** before serving.

# Barres au citron

## avec croûte sablée au beurre

120 minutes

### D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 175 °C (350 °F). Retirer du frigo 8 c. à soupe de beurre et le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Laisser ramollir dans un endroit chaud.

### Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, papier d'aluminium, grand bol, tasses à mesurer, fouet, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po)

### Ingrédients

	4 personnes
Citron	3
Sucre à glacer	¼ tasse
Sucre blanc	1 tasse
Farine tout usage	1 ½ tasse
Œuf	3
Crème sure	3 c. à soupe
Beurre non salé*	8 c. à soupe
Sel*	

\* Essentiels à avoir à la maison

### Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.*



### Faire la croûte sablée

- Recouvrir un plat de cuisson en métal de 20 x 20 cm (8 x 8 po) de papier d'aluminium, en pressant pour faire adhérer.
- Dans un bol moyen, ajouter la **farine, 4 c. à soupe de sucre blanc** et **¼ c. à thé de sel**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter le **beurre ramolli**, puis, à l'aide des doigts, frotter le **beurre** dans le **mélange de farine**, jusqu'à l'obtention de miettes grossières. (**REMARQUE** : Le mélange résultant devrait être plutôt sec, mais devrait conserver sa forme lorsqu'il est pressé dans la paume de la main.)
- Transférer le **mélange sablé** dans le plat de cuisson préparé, puis l'aplanir dans le fond du plat de cuisson et sur environ 1,25 cm (½ po) de hauteur des côtés à l'aide du dos d'une cuillère ou d'une tasse à mesurer.



### Cuire les barres au citron

- Verser la **garniture au citron** par dessus la **croûte sablée**.
- Transférer au **centre** du four avec précaution et cuire les **barres** de 22 à 25 min, jusqu'à ce que les bords soient figés et que le centre de la **garniture** tremblote légèrement lorsqu'on secoue doucement le plat de cuisson.
- Laisser refroidir sur une grille pendant 30 min.
- Réfrigérer de 1 à 2 h, jusqu'à ce que la **garniture** soit entièrement figée.



### Cuire la croûte et préparer la garniture

- Cuire la **croûte** au **centre** du four de 18 à 22 min, jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée.
- Entre-temps, zester, puis presser les **citrons**. Hacher grossièrement le **zeste de citron**.
- Dans un grand bol, ajouter **1 c. à soupe de zeste de citron**, le **reste du sucre blanc** et **2 c. à soupe de sucre à glacer**, puis frotter le **mélange** du bout des doigts pendant 1 min, jusqu'à ce qu'il soit parfumé.
- Incorporer en fouettant les **œufs**, un à la fois, jusqu'à ce que le **mélange** soit homogène, puis incorporer en fouettant la **crème sure** et **½ tasse de jus de citron**.
- Retirer la **croûte** du four, la transférer sur une grille et la laisser refroidir pendant 5 min.
- Réduire la température du four à 163 °C (325 °F).



### Terminer et servir

- Démouler les **barres** en tirant délicatement les coins du papier d'aluminium.
- Couper en **16 morceaux** à l'aide d'un couteau tranchant. (**REMARQUE** : Essuyer le couteau entre chaque tranche pour obtenir des coupes nettes!)
- Tamiser le **reste du sucre à glacer** par dessus les **barres** avant de les servir.