

Verrines express au citron

Ingrédients

1 boîte de lait concentré sucré
6 citrons jaunes
le zeste d'un citron
2 cs de sucre
75 ml d'eau
des boudoirs ou biscuits à la cuillère

Dans un bol mélanger le lait concentré, le jus de 3 citrons et le zeste

Dans un autre bol mélanger le jus des trois citrons restants, le sucre et l'eau

Tremper rapidement les biscuits et en tapisser le fond des verrines

Recouvrir d'un peu du mélange lait concentré

Déposer une couche de biscuits trempés

Recouvrir d'un peu de mélange lait concentré

Alterner les couches jusqu'à hauteur des verrines

Réserver au frais au moins 2 heures **perso j'ai préparé les verrines le matin pour le soir**

Au moment de servir décorer de brisures de biscuits et de zestes de citron

