

## **Délice au citron de Naouel**

### Ingrédients

1 boîte de lait concentré sucré de 397 gr  
6 citrons jaunes  
2 cs de sucre  
75 ml d'eau  
des boudoirs ou biscuits à la cuiller

Mélanger le lait concentré avec le jus de 3 citrons et éventuellement le zeste d'un citron

Tapisser un moule à cake avec du film alimentaire

Presser le jus des 3 citrons restants en y ajoutant le sucre et l'eau

Y tremper les biscuits et tapisser le fond du moule

Mettre une couche de la préparation au lait

Recouvrir de biscuits trempés dans le "sirop"

Alterner les couches en finissant par les biscuits

Mettre au frais au minimum 2 h avant de déguster



<http://atablecheznatt.canalblog.com>