

Recette : BISCUIT DE SAVOIE !

Desserts



BISCUIT DE SAVOIE !

INGRÉDIENTS

30 grammes de farine
60 grammes de fécule
4 œufs
200 grammes de sucre
1 pincée de sel

PRÉPARATION

1. Séparer les blancs des jaunes.
2. Mélanger le sucre avec les jaunes jusqu'à ce que la pâte blanchisse.
3. Rajouter petit à petit la farine, puis la fécule.
4. Monter les œufs en neige.
5. Mélanger les blancs avec la pâte.
6. Mettre la pâte dans un moule à gâteau.
7. Faire chauffer le four à **160°C** à chaleur tournante pendant **20 minutes**.
8. Puis mettre le four à **170°C** pendant **10 minutes**.

Difficulté ?

La cuisson.



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes



C'est à vous de jouer !