

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Préparation 20 minutes.
Cuisson 40 à 45 minutes environ

Préchauffez votre four à 160°C (thermostat 5/6)
Battre les 4 oeufs avec le sucre (mousse).
Ajoutez la féculé, et la farine, mélangez.
Pour éviter les grumeaux, utilisez un tamis
Ajoutez 250 g de planta fin fondu (tiède) 1 minute au micro-ondes, puis ajoutez la levure.
Beurrez et farinez un moule à kouglof, versez la préparation.
Faites cuire 40/45 minutes environ.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
A déguster au petit déjeuner,
ou pour le 16 heures, c'est le plaisir des enfants ou des grands



GÂTEAU POLONAIS



Ingrédients

4 oeufs
1 verre de sucre semoule
(un verre de 25cl)
1 verre de féculé
(remplace la farine)
3 cuillerées à soupe
de farine
250 gr de planta fin
1 paquet de levure"alsa"



Ajouter un commentaire

