

# 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

