Le creusois

Ingredients
5 blancs d'oeufs
120g de beurre
125g de poudre de noisettes
75g de farine
130g de sucre

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Prchauffer le four 160C

Faire fondre le beurre

Mlanger ensemble le sucre, la poudre de noisettes et la farine

Incorporer le beurre fondu dans les poudres

Monter les blancs en neige

Et les ajouter dlicatement, l'aide d'une maryse la prparation prcdente

Verser dans un moule beurr

Enfourner pendant 40 minutes

Laisser refroidir avant de dmouler

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr