

petit duc

Ingredients for 5 personnes

5 oeufs
180 g sucre en poudre
100 g farine
60 g beurre frais

Battez en neige les blancs d'oeufs.
Mélangez avec le sucre, la farine et le beurre fondu
et quelques amandes hachées.
Verser dans un moule beurré et faire cuire à feu
doux (thermostat 5) 3/4 d'heure.

Published by: ghorm@AmisGourmands.fr on
16/04/2020 11:53