

Gâteau de Savoie

Ingrédients :

- 40g de farine pour gâteaux
- 40g de maïzena
- 50g de sucre
- 4 oeufs (séparer les blancs des jaunes)
- 1 cuillère à café d'arôme citron

1. Beurrer et saupoudrer de sucre un moule à kouglof puis le mettre au frais.
2. Battre les blancs d'oeuf en neige puis ajouter le sucre quand ils commencent à mousser.
3. Ajouter les jaunes d'oeuf avec l'arôme et bien mélanger.
4. Ajouter la farine avec la maïzena et bien mélanger.
5. Verser la pâte dans le moule et faire cuire au four 5min à 220° puis 45min à 135°.
6. Laisser refroidir le gâteau puis le démouler et le saupoudrer de sucre glace.

