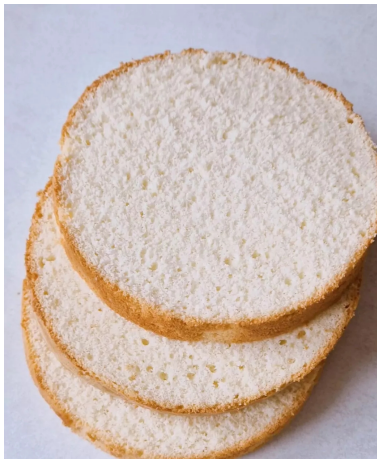




Biscuit de savoie

Ingredients

4 oeufs
150g de sucre
90g de farine
65g de maïzena

Étape de la recette

- Pour un moule de 15cm de diamètre et 10cm de haut -

Préchauffer le four à 170°C

Chemiser le moule

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu'à ce que la préparation triple de volume

Verser la farine et la maïzena en 3 fois, mélanger en fouettant doucement

Verser la pâte dans le moule

Enfourner 35 minutes

Laisser refroidir

Vous pourrez découper soit 4 disques de 2cm d'épaisseur, soit 3 disques de 2.5cm, si tout s'est bien passé