

Espace culinaire

Le « Beurre-Chaud »

Préparé par Martine Guillaumot



Ingrédients:

- 240 g de sucre en poudre
- 125 g de beurre
- 160 g de farine fluide Francine
- 4 oeufs
- *1 pincée de sel*
- *1 sachet de sucre vanillé*

Mettre le sucre et deux œufs entiers et deux jaunes
d'œufs battus. Battre le tout.

Ajouter la farine en deux ou trois fois.

Battre les deux blancs en neige et ajouter avec le
Beurre Bouillant.

Mettre dans un moule à manqué de 25 cm.

Puis enfourner 45 à 50 minutes sur thermostat 4 (120°C)

(Mettre dans le four froid)



Bon Appétit ... miam miam