

Kit génoisette

Pour un bocal de 750 ml :

300 gr de farine

2 cc de levure chimique

1 cc de bicarbonate de soude

1 demie cc de cannelle en poudre

1 demie cc de sel

110 gr de sucre semoule

90 gr de flocons d'avoine

100 gr d'éclats de chocolat

50 gr de noisettes concassées

Mélanger la farine, la levure, le bicarbonate de soude, la cannelle, le sel

Verser dans le bocal la moitié de ce mélange

Ajouter dans l'ordre suivant le sucre en poudre, les flocons d'avoine

Verser l'autre moitié du mélange de farine puis les éclats de chocolats et les noisettes concassées

Fermer le bocal

Préparer le mode d'emploi qui sera joint au bocal

le contenu du bocal

325 ml de elben (lait fermenté)

2 oeufs

60 gr de beurre fondu

Mélanger le elben, les oeufs et le beurre

Verser le contenu du bocal et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène

Verser dans un moule à manquer beurré et fariné si besoin

Cuire four chaud à 180° pendant environ une heure (à surveiller) ou 30 mn dans des minis cakes



<http://atablecheznatt.canalblog.com>