

Gâteau de Savoie

Ingrédients :

- 60g de farine pour gâteaux
- 60g de maïzena
- 60g de sucre
- 1 cuillère à café d'arôme citron
- 4 oeufs (séparer les blancs des jaunes)

1. Préchauffer le four à 150°.
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 environ 30min.
6. Laisser refroidir le gâteau puis le démouler et le saupoudrer de sucre glace.

