



 SANS GLUTEN



BISCUIT

INGRÉDIENTS

14 œufs
400 g de sucre cristallisé
400 g de farine sans gluten
Fécule de pomme de terre ou maïzena

RECETTE

- Battez les œufs en mousse légère avec le sucre, à feu doux ou au-dessus d'une casserole d'eau bouillante (au bain-marie). Retirez du feu et continuez à battre jusqu'à ce que la masse soit froide.
- Tamisez la farine et incorporez-la délicatement à la mousse.
- Graissez un moule et saupoudrez-le de fécule de pomme de terre ou de maïzena.
- Remplissez le moule aux $\frac{3}{4}$ avec la pâte à biscuit et faites cuire 25 minutes dans un four à 180 °C.
- Démoulez le biscuit et garnissez à volonté de crème au beurre, crème fraîche ou confiture.