

## Recettes grand Ni'

Biscuit :

- 6 œufs
  - équivalent de 6 œufs en sucre
  - poids de 2 œufs en farine
  - poids de 2 œufs en fécule de Maïs Tiptok
  - 1 ~~paquet~~ sachet de leurre chimique
  - + 1 coquille d'œuf remplie d'eau
- mettre le sucre dans le saladier (eq 6 œufs)
- réserver la fécule (eq 2 œufs)
- réserver la farine (eq 2 œufs)
- mettre les 6 jaunes d'œuf dans le saladier
- mettre 1 coquille d'œuf remplie d'eau dans le saladier
- mélanger le tout (sucre, jaunes, eau) jusqu'à blanchissement (1/2 d'heure au robot)
- monter les blancs en neige.
- ajouter la fécule au saladier du robot.
- mélanger farine et leurre à part.
- } mélanger ensemble.
- incorporer les blancs petit à petit en soulevant avec la cuillère sous les écraux.
- préchauffer le four sur  $160^{\circ}$  (cuisson 60 minutes).
- placer le tout dans un moule  $\varnothing 26 \times 6$  cm de haut (seulement) avec papier sulfurisé.
- baker et manger 😊