

Les gâteaux de mamie



Ingrédients (pour une quinzaine de gâteaux) :

- Farine
- 3 oeufs
- 9 c. à soupe de sucre
- 62,5g (= 125/2g) de beurre
- ½ paquet de levure chimique



Préchauffer le four à 180°C.

Bien battre les oeufs en omelette, y ajouter le beurre fondu au micro onde, puis le sucre, et enfin la farine et la levure. Il faut mettre autant de farine que le mélange en absorbe.

Constituer des petites boules de pâte a l'aide d'une cuillère à soupe et d'une cuillère à café, bien les espacer sur une plaque (utiliser la lèchefrite pour ne pas avoir la marque de la grille).

Saupoudrer de morceaux de sucre ou à défaut de sucre fin.

Enfourner pour 15 à 20 minutes.