

Recette d'une délicieuse Pâte à Biscuit

(5)

Peut servir à faire une pâte à Bûche de Noël ou dans un moule à savarin (c'est à dire un moule en couronne avec 1 trou au milieu) un biscuit que l'on servira avec de la crème à la vanille, ou au chocolat ou avec de la confiture, ou tel quel.

Il vous faudra

- x 4 oeufs (gros)
- x 1 gros verre à moutarde de sucre en poudre soit environ 150 gr.
- x le même verre de farine avec poudre levante incorporée marque FRANCINE, ou à défaut, une farine normale + $\frac{1}{2}$ paquet de levure ALSA.
- x 2 pts de sucre vanillé naturel

La différence avec les autres pâtes à biscuit consiste à sa préparation donc, dans l'ordre, voilà comment il vous faudra procéder

—>

- 1) dans un saladier on met les blancs d'œufs avec 1 petite pincée de sel. On les bat en neige ferme au batteur électrique. Puis on travaille à la fourchette délicatement, en rapotant, le sucre + le sucre vanillé.
- 2) On rajoute les jaunes d'œufs.
- 3) On " " la farine + beurre, tout doucement, pour ne pas "casser" les blancs d'œufs.
- 4) On aura beurré très très largement le moule (à votre convenance), en jetant en plus une large pincée de farine pour ne pas que le biscuit attache au fond.
- 5) le ~~four~~ ^{four} aura été préchauffé sur thermostat 4/5 (four à gaz) c'est à dire assez doux.
- 6) Il faut environ 50 à 55 minutes pour le cuire.

Mais une lame de couteau, plantée au milieu, vous dira même que tout, si votre biscuit, est à point.

Il faudra donc, que la lame en ressorte sèche. Sortir alors tout de suite le Biscuit. Ce biscuit se garde quelques jours ^{au four} sans problème.