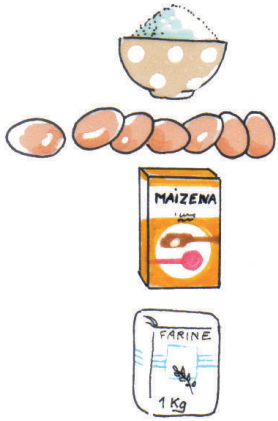
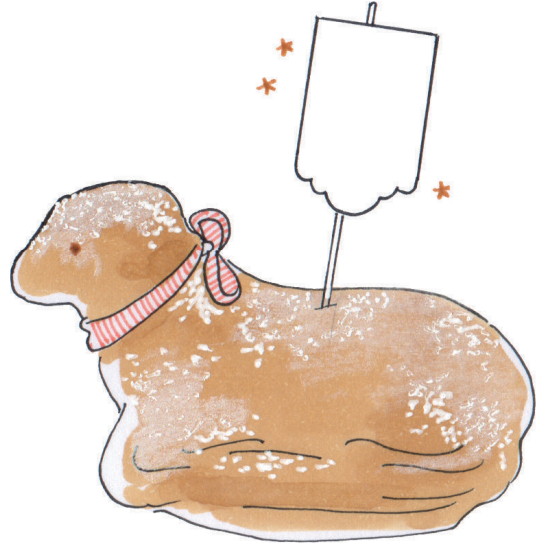


Pour 3 lamalas :



- + 170 g de sucre
- + 7 œufs
- + 60 g de maïzena
- + 120 g de farine tamisée.

- + fouettez longuement 140 g de sucre, 1 œuf entier et 6 jaunes jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- + montez les 6 blancs restant avec 30 g de sucre ajoutés en 2 fois : 15 g au début et 15 g à la fin pour bien serrer les blancs et qu'ils deviennent brillants.
- + ajoutez la maïzena et la farine œufs/sucre et incorporer les blancs montés en neige.
- + bien beurrer et fariner les moules et mettre un peu de papier sulfurisé sur la plaque sur laquelle le moule sera déposé car il y a toujours un peu de beurre qui file ...

recette de Vanessa @ varie. la. licorne