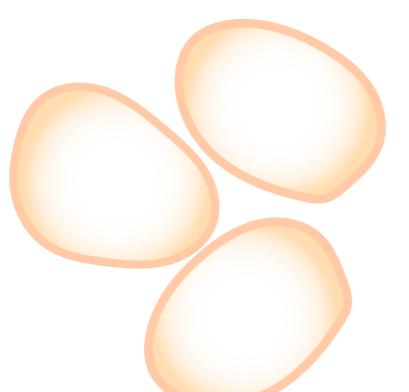


Quatre-quarts

c'mon
étiquette!

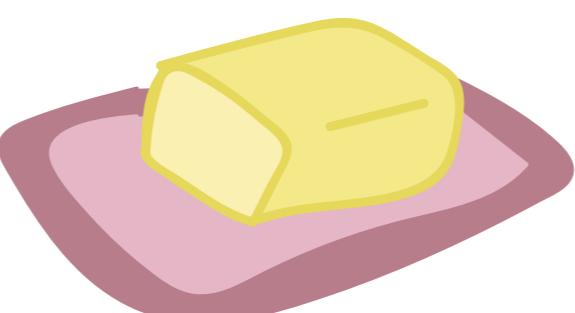
- 1 Préparez les ingrédients



3 gros oeufs



+



même poids de farine, de beurre, de sucre
que le poids des œufs

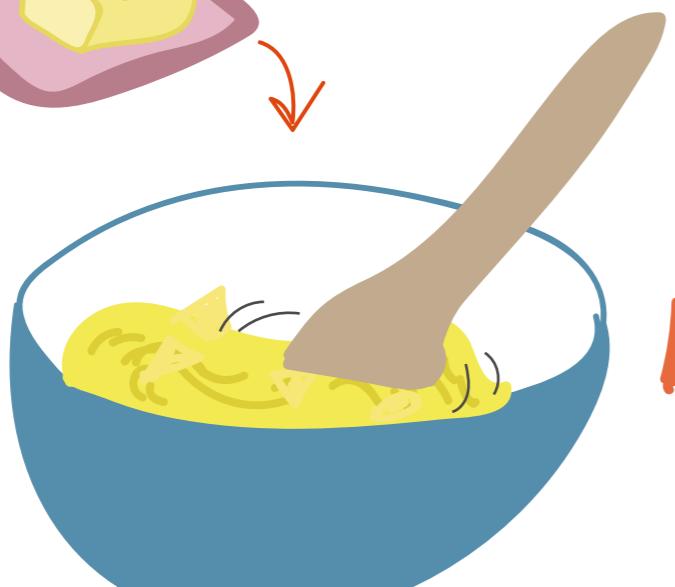


+

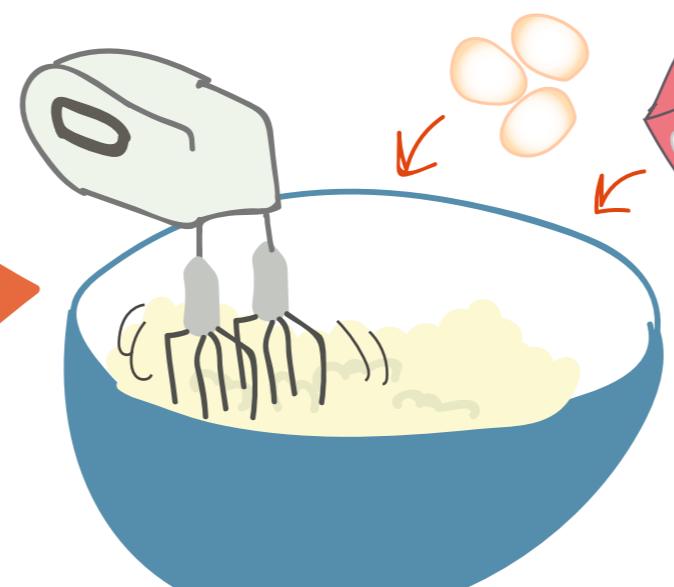


une cuillère à
café de levure

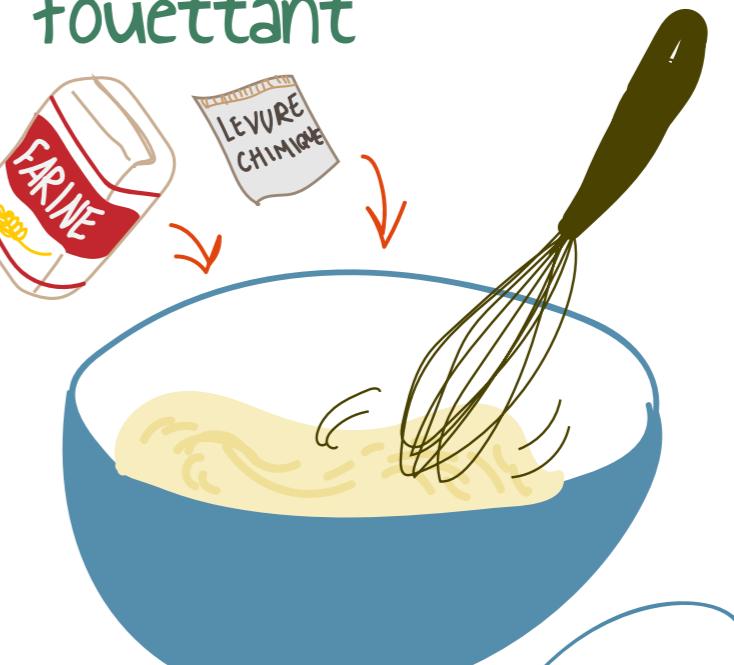
- 2 Travaillez le beurre
à la spatule



- 3 Ajoutez le sucre et
les œufs, puis
mélangez au batteur



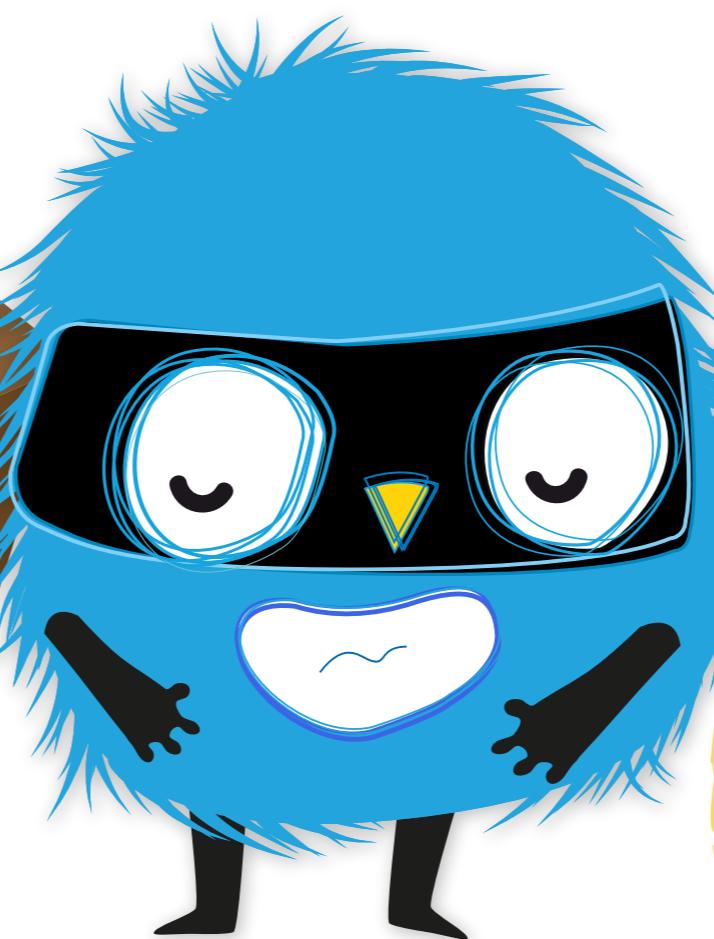
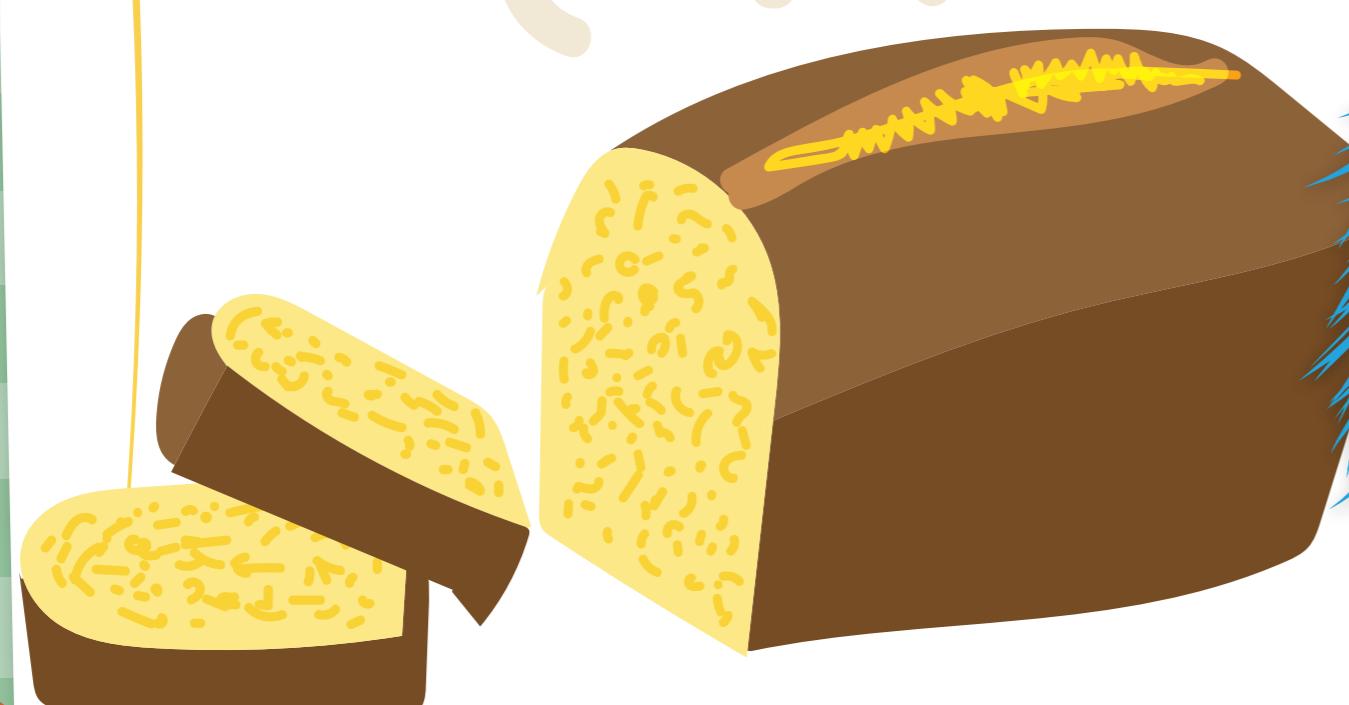
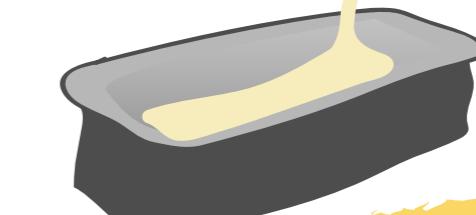
- 4 Versez la farine et la
levure tout en
fouettant



Thermostat 4-5 (180°)
Cuisson 50min



HOP !



ASTUCE

Mélangez 120g d'amandes effilées
avec la pâte. Faites cuire 60min.
Coupez le gâteau refroidi en 2 et
étaiez une mince couche de confiture
de fruits rouges au milieu

