

Biscuit de Savoie

délice sans complexe

Ingrédients pour un gâteau où plusieurs petits

- 4 œufs (4 blancs et 2 jaunes)
- 40g de sirop d'agave
- 50g de farine de blé T 80 ou de votre choix
- 50g de fécule de pomme de terre
- Le zeste d'un citron jaune râpé
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 pincée de levure
- Option: 4 gouttes d'huiles essentielles de citron

Préparation 15 minutes / Cuisson 10-15 minutes ou 25-35 minutes

- Préchauffer le four à 160°C
- Séparer les jaunes et les blancs d'œufs
- Dans un saladier battre les jaunes avec le sirop d'agave et l'huile essentielle, jusqu'à que le mélange s'éclaircisse et fasse des bulles
- Dans un bol mélanger la farine idéalement tamisée, la fécule, le zeste de citron et la levure
- Incorporer le mélange de farine aux jaunes d'œufs
- Battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel
- Incorporer délicatement les blancs d'œufs à la pâte, la pâte doit être légère et se tenir en même temps
- Verser la pâte dans un moule à gâteau ou à manquer ou dans des moules individuels (type muffin) beurrer et fariner (vous pouvez remplacer le beurre et la farine par du papier sulfurisé)
- Enfourner 25-35 minutes pour un gros moule où 10-15 minutes pour des petits moules
- Le gâteau est cuit lorsqu'il est légèrement doré et lorsque on le pique avec la pointe du couteau, elle ressort sèche
- Laisser refroidir et démouler
- Déguster nature ou avec de la confiture, ou de la pâte à tartiner
- Vous pouvez garnir votre gâteau. Pour cela le couper en deux dans le sens de la longueur le garnir avec de la crème ou de la confiture. Conserver au frais une fois garni.

Accompagnement

- Il est idéal pour accompagner une boîte à repas, ou un petit café.

Diétôdélices