



Pandispanie

Pandispanya



- 4 œufs
- 1 tasse de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de beurre complète (100g)
- 1 tasse de café d'amidon de blé
- 3 tasses de café de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 paquet de vanille
- ½ cuillère à café de sel

- # Séparez le blanc et le jaune d'œuf.
- # Rajoutez du sucre sur les jaunes d'œuf. Rajoutez du sel sur les blancs d'œuf.
- # Mélangez le blanc d'œuf avec un mixer jusqu'à qu'il devient solide et tout blanc. Laissez de côté.
- # Mélangez les jaunes d'œuf jusqu'à que le sucre fonde. Rajoutez du beurre fondu et tiède, puis mélangez un petit instant.
- # Rajoutez de la farine, de l'amidon de blé, de la levure chimique et de la vanille. Mélangez l'ensemble.
- # Versez le mélange dans un plat de cuisson huilé et fariné, de la taille de 25 cm.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 170 degrés pendant 50 minutes.
- # A la sortie du four attendez qu'il soit tiède, puis coupez selon votre volonté.

N-B; Il suffit d'utiliser 2 cuillères à soupe de cacao dans la préparation.