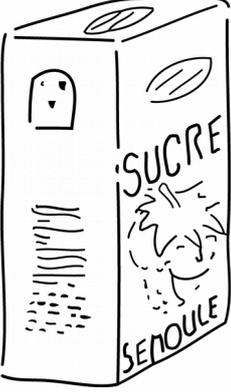
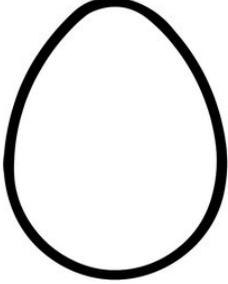
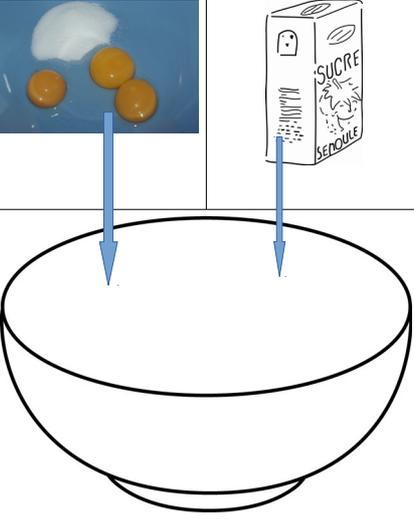
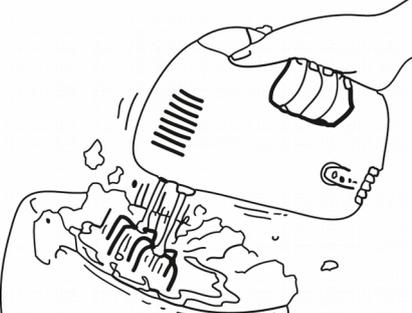
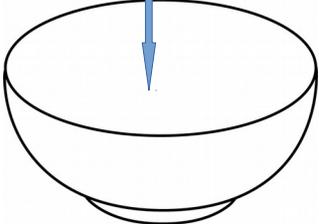
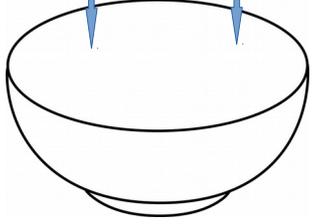
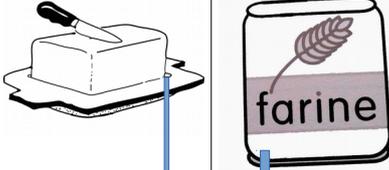
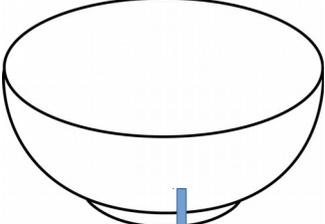
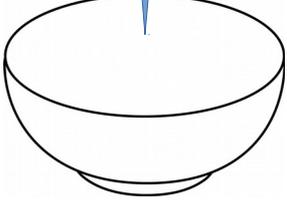


BISCUIT DE SAVOIE

INGREDIENTS:

		
125g de SUCRE	4 OEUFS	65g de MAIZENA
 <small>© Can Stock Photo - csp15551881</small>		
1 pincée de SEL		
 <small>© Can Stock Photo - csp8958399</small>		
Préchauffer le four à 150° th 5	Séparer les BLANCS des JAUNES	fouetter les jaunes et le sucre jusu'à ce que le mélange devienne légèrement mousseux

			
			
<p>Verser la MAIZENA et mélanger.</p>	<p>Mettre une pincée de SEL dans les BLANCS</p>	<p>monter les BLANCS en neige</p>	
			
			
<p>Incorporer les BLANCS en neige à la pâte et mélanger délicatement</p>	<p>Beurrer et fariner un MOULE à haut bord</p>	<p>Verser la pâte dans le MOULE</p>	
	<p>Mettre au FOUR pendant environ 35 minutes, à 150°, (th.5)</p>		