

## LAMALA « sans »

Agneau Pascal sans gluten, sans lactose ni sucre raffiné



60 g farine ( riz complet et pois chiche )

30 g amidon ( millet et/ou riz complet et/ou arrow root )

80 g sucre ( ici du complet d'où la couleur foncé de la "bête" ! )

4 œufs

30 g margarine sans lactose

Sur le principe d'une génoise, tu montes les blancs d'un côté, d'un autre tu blanchis les jaunes avec le sucre, puis margarine, farine et enfin tu intègres les blancs.

Cuisson à 170 degrés pendant 40 minutes.