

Gâteau de Savoie

Ingrédients :

- 50g de farine pour gâteaux
- 50g de maïzena
- 70g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 oeufs (séparer les blancs des jaunes)

1. Préchauffer le four à 150°. Beurrer et sucrer un moule à bavaois puis mettre au frais.
2. Dans un saladier, battre les blancs en neige avec la moitié du sucre.
3. Dans un autre saladier, battre les jaunes avec le reste de sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
4. Ajouter les jaunes d'oeuf aux blancs d'oeuf et mélanger délicatement.
5. Tamiser la farine avec la maïzena et mélanger délicatement à la préparation.
6. Verser la pâte dans le moule et faire cuire au four environ 40min.
7. Laisser refroidir le gâteau puis le démouler et le saupoudrer de sucre glace.

