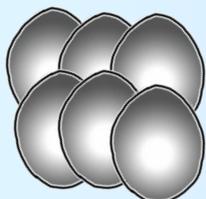


Préparation : 10 minutes – Cuisson : 30 minutes

Ingrédients



5 à 7
œufs



100 g
de farine



200 g
de sucre en poudre



100 g
de fécule de maïs
(type Maïzena)

Matériel

- ★ une balance
- ★ deux saladiers
- ★ une spatule
- ★ un moule à gâteau circulaire
- ★ une feuille de papier de cuisson de la taille du moule
- ★ un four

Éventuellement :

- ★ Un robot ménager pour battre les blancs d'œufs en neige.

ou

- ★ Un fouet

Préparation

- ❶ Préchauffer le four à 150°C (thermostat 5).
- ❷ Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
- ❸ Mélanger longuement les jaunes et le sucre, jusqu'à ce que l'ensemble s'éclaircisse.
- ❹ Ajouter la farine et la fécule de maïs petit à petit, tout en continuant à mélanger.
- ❺ Battre les blancs en neige ferme.
- ❻ Ajouter les blancs à la préparation et mélanger délicatement l'ensemble pour que la pâte reste aérée.
- ❼ Tapisser le moule de papier de cuisson et verser l'appareil* dedans. Si l'on ne possède pas de papier de cuisson, il est possible de beurrer le moule auparavant.
- ❽ Enfourner le gâteau et surveiller la cuisson en plantant dedans après 25 minutes la pointe d'un couteau (celle-ci doit ressortir sans pâte, ou presque, selon les goûts). Sortir alors le gâteau du four et le laisser refroidir.

Commentaires

← **l'appareil** : en cuisine, c'est le nom donné à un mélange d'ingrédients.

Le **papier de cuisson** (parfois également appelé **papier sulfurisé**) est un papier traité de manière à être imperméable et à résister à la chaleur. Il empêche les préparations d'adhérer au plat et facilite le démoulage des gâteaux.