LA GENOISE

200 g d'œufs frais

125 g de sucre

Robot pâtissier
5 min environ
Effet ruban attendu

Incorporer 125 g de farine tamisée
Mélanger de l'intérieur vers l'extérieur

Four 180°C 20 min

Ingrédients:
4 œufs (200g)
125 g de sucre
125 g de farine

Déroulement:
Dans un robot à pâtisserie, mélanger 4 œufs et 125 g de sucre pendant environ 5 minutes jusqu'à obtenir un effet ruban. Incorporer délicatement 125 g de farine tamisée, puis à l'aide d'une spatule mélanger de l'intérieur vers l'extérieur en tournant le récipient. Verser la préparation dans un cercle à entremet beurré puis enfournez à 180°C pendant 20 minutes