

GATEAU AUX BLANCS D'OEUF

RECETTE N°4036

NOTATION

- Prix : 6/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 10 minutes
- Cuisson : 50 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 6 blancs d'oeufs
- 100 g de farine
- 100 g de sucre
- 2 tranches d'ananas au sirop en morceaux
- 50 g d'amandes hachées
- 100 g de raisins secs
- 50 g de beurre fondu

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- moule à manqué
- terrine
- fouet électrique
- hachoir électrique

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



4 ETAPES A SUIVRES

01. Battez en neige ferme.
02. Ajoutez délicatement 100 g de farine, 100 g de sucre, 2 tranches d'ananas au sirop en morceaux, 50 g d'amandes hachées, 100 g de raisins secs gonflés à l'eau tiède et 50 g de beurre fondu.
03. Versez le mélange dans un moule à manqué beurré et fariné, faites cuire 50 mn au four à 180°C.
04. Servez froid.

NOTES PERSONNELLES
