

Ingrédients

6 oeufs

200 grammes de sucre

100 grammes de farine

Beurre

Pâte à sucre verte

Accessoires 'Foot'



Venez chercher vos accessoires chez nous! ←

Préparation

Séparez le jaune et blanc des **œufs**.

Versez le **sucre** sur les jaunes d'œufs et réalisez une émulsion afin d'obtenir une préparation blanchâtre. Tamisez la **farine** sur cette préparation en remuant délicatement.

Montez les blancs en neige et incorporez-les à votre pâte obtenue en aérant votre mélange.

Beurrez légèrement un moule rectangulaire et enfournez 30 min à 180°.

Une fois cuit, décorez votre gâteau !

Le conseil de Tati : Vous pouvez également réaliser un savoie au chocolat ou un cake avec un colorant vert (pour le gazon!).



Testée et Approuvée !

