

Recette du biscuite



Les ingrédients

3 œufs
100g de sucre
100g de farine
35g d'amidon
15g de beurre
3 cuillères à soupe d'eau

Méthode de préparation

1. Préchauffer le four à 180 degrés. Mettre l'huile végétale dans la poêle.
2. Casser les œufs dans la poêle et mélanger pendant 5 minutes.
3. Ajouter du sucre et continuer à mélanger, jusqu'à ce que la masse soit solide et le sucre bien incorporé.
4. Mettre la farine et l'amidon dans un autre saladier.
5. Ajouter la masse des œufs et mélangez un peu. Puis, faire fondre le beurre et mélanger à la masse.
6. Ajouter l'eau et continuer à mélanger. Verser dans la poêle et faire cuire durant 20 minutes.
7. Sortez le plat du four et manger.

Bon appétit!