

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 40 minutes environ

Préchauffez votre four chaleur tournante à 160°C.
Beurrez et farinez vos moules à kouglof.
Battre les 4 oeufs avec le sucre (mousse).
Ajoutez la fécule, la farine, mélangez, (pour éviter les grumeaux, utilisez un tamis).
Ajoutez 250 gr de planta fin fondu (tiède) 1 mn au micro-ondes, puis ajoutez la levure.
Versez la préparation dans vos moules.
Faites cuire 40 mn environ, (vérifiez avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche).
Démoulez et laisser refroidir sur une grille.

Commentaires

Des petits gâteaux moelleux et aériens.
Vous pouvez les congeler.

1. Posté le 10/08/2011 - 21:26 par **laetitia**

excellent au petit déjeuner avec un café ou un chocolat chaud

Ajouter un commentaire

*Votre nom

Votre email

Votre site web

http://

*Votre message

Envoyer

*champ requis. Votre adresse email ne sera pas publiée.

PETITS GÂTEAUX POLONAIS



Ingrédients

4 oeufs
1 verre de sucre semoule (verre de 25cl)
1 verre de fécule
3 cuillerées à soupe de farine
250 gr de planta fin
1 paquet de levure "alsà"
1 plaque de 6 kouglofs de 10 cm de diamètre (l'équivalent d'un grand moule de 22cm)



1

...

14

15

16

17

18

...

25



