

Le Boisroux de Monique

RV balade à Méglières 9 avril 2012



Ingrédients:

- . 14 œufs,
- . 200g de sucre,
- . 100g de Maïzena,
- . 300 g de beurre ou dépôt de noix
[ou 200 g de beurre avec des noix bien écrasées ou 300 g de beurre et 1 morceau de tourteau à bien mélanger],
- . 1 sachet de levure,
- . 1 pincée de sel

Etapes de préparation :

- Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs,
- Ajouter le sel et la levure, puis la Maïzena,
- Ajouter le beurre de noix, incorporer les blancs d'œufs en neige,
- Mettre au four 1/2heure à th 6 ou 180° . **Bien surveiller la cuisson**