

Quatre-quarts



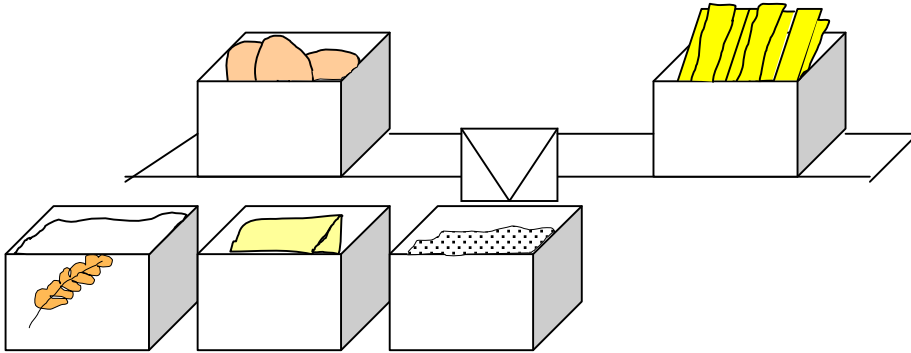
Pour 6 personnes :

Ingrédients :

3 œufs (=grammes)

Que faire ?

1. **Peser** les œufs.



Prendre le même poids de farine, beurre et sucre

.....grammes de beurre

.....grammes de sucre

1 cuillère à café de sucre vanillé

1 pincée de sel

.....grammes de farine

1 cuillère à café de poudre à lever

2. **Couper** un petits morceaux et ramollir dans un grand bol.

3. **Battre** en mousse 15 minutes.

4. **Ajouter** les œufs un à un . Fouetter.

5. **Mélanger, ajouter** en remuant.

6. **Verser** dans un moule graissé et fariné.

7. **Cuire** à four moyen (200°)
40 minutes environ.