



Glam

## Jessy delice



Ingrédient pour le biscuit vanillé

4 oeufs

200 g de sucre

200 g de farine

1 sachet de sucre vanillé

1 sachet de levure chimique

200 g de crème fraîche

- Préchauffer le four a 180° C
- Fouettez les œufs entiers avec les sucres
- Le mélange doit blanchir et doubler de volume
- Ajouter progressivement la farine avec la levure chimique.
- Mélanger encore
- Incorporer progressivement la crème fraîche.
- Couler enfin la préparation dans le moule et cuire pendant 30 min
- Démouler et réserver avant de décorer à votre convenance.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)