



# Massepain

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 8 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 45 min

## INGRÉDIENTS

- 6 oeufs
- 230 g de sucre + un peu pour le moule
- 100 g de farine
- 75 g de Maïzena
- 1 cuil à soupe de fleur d'oranger
- Sucre glace



Beurrez un grand moule de type brioche, kougloff, saupoudrer de sucre. Réservez au frais.

Clarifiez vos œufs\*, dans le bol de votre robot ou dans un saladier, battre les jaunes avec le sucre pendant 5-10 min jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez la fleur d'oranger, puis la farine et la Maïzena.

Montez vos blancs d'œufs en neige. Puis incorporez-les au mélange délicatement en plusieurs fois.

Versez la préparation dans le moule, saupoudrez de sucre.

Enfournez pour 45 min de cuisson dans un four préchauffé à 170°C.

Laissez tiédir, saupoudrez de sucre glace juste avant le service.

\*Clarifier: séparer les blancs des jaunes d'œufs

