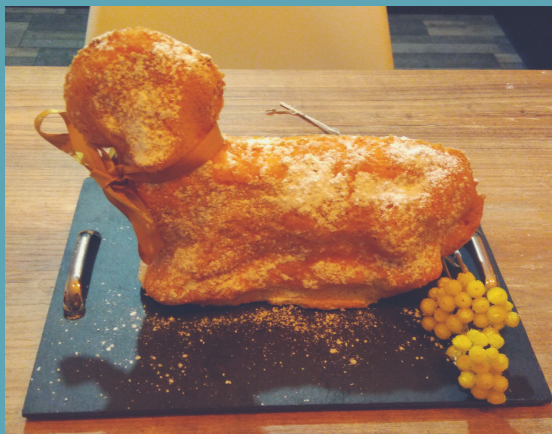




# Joyeuses Pâques!





• FACILE - PRÉP : 20 MIN - CUISSON : 25 MIN •



4 oeufs - 100 g de sucre - 1 sachet de sucre vanillé - 30 g de féculé maïs - 60 g de farine - 1 cuil.à café rase de levure chimique - Zeste d'un citron - Sucre glace - Ruban

Préchauffez votre four à 170°C.



Dans le bol de votre robot, blanchir les jaunes avec les sucres. Fouettez longuement, 10 min env. Le mélange doit être onctueux et aéré. Tamisez la farine, la levure et la maïzena. Incorporez-le tout délicatement à votre mélange oeuf-sucre.

Ajoutez les blancs en neige montés en neige bien ferme de manière délicate.

C'est maintenant que vous pouvez l'aromatiser.





Beurrez et fariné le moule, en insistant bien dans les recoins (têtes, oreilles) à l'aide d'un pinceau.

Assemblez les deux parties du moule et y verser la pâte jusqu'au 3/4; en commençant par la tête.



Cuire au four à 170°C pendant 25 min. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau.



Laissez refroidir et démouler (en faisant attention au niveau de la tête...). Saupoudrez le biscuit de sucre glace et nouer un joli noeud.