Recette de la GÉNOISE



INGRÉDIENTS

- 125gr de farine
- 3 œufs
- 100gr de sucre de bouleau Natsuc

PRÉPARATION

Monter les œufs avec le Natsuc au bain Marie et cuire au ruban. Incorporer délicatement la farine tamisée.

Cuisson comme une génoise normale.

en Plaque 160°C - 12 minutes

en Quatre-quart 160°C - 20/25 minutes

natsuc
SWEET by NATURE