

Gâteau de Savoie sous des airs de kougloff



Ingredients : 4 oeufs, 120 g de sucre en poudre, 100 g de farine + 30 g de Maïzena tamisées , 2 sachets de sucre vanillé, amandes effilées, QS (quantité suffisante) beurre

Préchauffer le four à 160°C.

Beurrer le moule et mettre au réfrigérateur quelques instants. Saupoudrer d'amandes effilées.

Dans un cul de poule ou au robot (KA), fouetter les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et triple de volume.

Incorporer délicatement à la maryse (spatule souple) la farine et la Maïzena tamisées ainsi que le sucre vanillé. Cuire pendant presque 1 heure.

Attendre un peu pour démouler.