

3 recettes : biscuit, crème, cigarettes (biscuit) :

Recette 1: biscuit :

Ingrédient :

- 3 oeufs
- 30 g de poudre d'amande
- 100 g de farine
- 50 g de beurre
- 125 g de sucre
- 30 g de cacao en poudre (chocolat en poudre)

Solution :

Dans une casserole à fond épais sur feu doux fouettez les oeufs avec le sucre en poudre. Lorsque le feu commence à chauffer retirez du feu et continuez à battre jusqu' à ce qu'il double de volume et fasse le ruban. Ajoutez la farine tamisée, le cacao, la poudre d'amandes et le beurre fondue. Travaillez à la spatule. Beurrez un moule à manqué de 22 cm de diamètre et mettez à four chaud 200 °C.

Recette 2: crème :

Ingrédient :

- 1 dl de lait
- 3 oeufs
- 100 g de chocolat à croquer
- 50 g de fécule de maïs

- 20 g de beurre

Solution :

Mélanger jaunes d'œufs + sucre + féculé ; diluez avec le lait bouillant. Ajouter le chocolat mettre sur le feu. Retirez au 1^{er} bouillon laissez refroidir + beurre en pommade Divisez le gâteau en 3 disques.

Recette 3: cigarette (biscuit) :

Solution avec les ingrédients :

Travaillez ensemble 125 g de beurre et 50 g de sucre en poudre. Ajouter 1 pincée de sel et incorporez peu à peu 300 g de farine mélanger 15 g de levure de boulanger ans une petite tasse . . . Ajouter au mélange beurre – sucre – farine 3 œufs 1 à 1 en battant bien puis la levure. Laisser lever quelques minutes dans un endroit tiède. Mettre la pâte dans 1 soupière beurré, la saupoudrez de sucre cuire à four chaud pendant 25 minutes.