Lammele

Ingrédients nécessaires

fécule de maïs : 40g
farine : 70g
sucre blanc : 110g
sucre glace : 6cs
sucre vanillé : 1 sachet(s)
citron (demi) : 1
beurre : 10g
œuf : 3
levure chimique : 2cc

Préambule

Le Lammele est un gâteau traditionnel alsacien, qui est cuisiné pour les fêtes de Pâques. Sa recette est simple, et s'exécute avec la réalisation d'une pâte à biscuit classique.
Apprends à faire ce dessert connu et très bon !

ATTENTION :
Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire.Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par demander à un adulte de préchauffer le four à 180°C. Puis, demande à cette même personne de t'aider à séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite

Etape 2

Mélange la farine à la fécule et à la levure.

Etape 3

Utilise un batteur électrique pour battre les blancs en neige. Puis, réutilise-le pour battre les jaunes avec le sucre et le sucre vanillé. Ensuite, découpe le zeste du citron (partie supérieure de la peau) et ajoute-le dans la pâte.

Etape 4

Beurre le moule qui va servir à accueillir ton gâteau.

Etape 5

Ajoute la farine à la pâte et mélange une fois de plus.

Etape 6

Ajoute délicatement les blancs en neige et mélange-les à l'aide d'une spatule pour ne pas les casser.

Etape 7

Verse ta pâte dans le moule à gâteau que tu as beurré.

Etape 8

Demande à un adulte de faire cuire le gâteau pendant 35 minutes à 180°C.

Etape 9

Une fois que le gâteau a refroidi, démoule-le.

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite

Etape 10

Et enfin, ajoute du sucre glace et un joli ruban pour la présentation. Bonne dégustation !

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite