



Chez Cœur Paysan, on adore nos clients. Encore plus quand, comme Patrick, ils nous offrent des recettes à partager avec vous. Merci à lui !



3 lamalas



1 h 05 - 1 h 20



Le Lamala de Patrick

Préparation

20 min

Cuisson

45 min à 1h

Ingédients

10 **œufs**

300 g **farine**

300 g **sucré**

1 sachet de **sucré vanillé**

- Préchauffez votre four à 180°.
- Battez 3 œufs entiers et 7 jaunes d'œuf pendant 5 minutes.
- Rajoutez le sucre et battez à nouveau pendant 10 minutes jusqu'à obtenir une pâte blanche homogène.
- Ajoutez la farine tamisée en trois fois, en remuant doucement avec une spatule.
- Montez les 7 blancs d'œuf restants en neige et incorporez-les doucement à la préparation.
- Beurrez les moules et versez-y la pâte.
- Mettez au four pendant 45 min à 180° ou 1h à 160°.
- Lorsque la cuisson est achevée, laissez les moules dans le four pendant 5 à 10 min en maintenant la porte du four ouverte.
- Démoulez les lamalas et saupoudrez de sucre glace.

