

les recettes d'Alice

Gâteau rose aux biscuits de Reims



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



10 minutes



12 minutes



facile

Ingrédients

16 biscuits de Reims
90 gr de noisettes en poudre
4 jaunes d'oeufs
250 gr de sucre
105 gr de beurre

1 pincée de vanille en poudre

Matériel nécessaire

1 mixeur 4 cercles pâtisseries

Préparation et réalisation

- 1- Mixer les biscuits de Reims en fine chapelure.
- 2- Fouetter les jaunes et le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer 90gr de beurre ramolli, les noisettes en poudre, la vanille, et la chapelure de biscuits. Bien mélanger.
- 3- Beurrer les cercles et verser la pâte dedans et cuire 12 min à 180°.
- 4- Les démouler et servir tièdes ou froids.

Conseils et astuces

Accompagner de fruits rouges et de coulis.

Alice Délice

