

Le creusois

Mélanger dans l'ordre :

- ✓ 150 g de poudre de noisette
- ✓ 200 g de sucre
- ✓ 4 ou 5 blancs d'œufs (1 verre) non battu
- ✓ 100 g de farine
- ✓ 100 g de beurre fondu

Cuire à four moyen : 30 min th 5

Moi je congèle mes blancs d'œufs dans un verre à moutarde au fur et à mesure que j'utilise les jaunes dans d'autres recettes (mayonnaise, glaces, pâte sablée ...).
Quand le verre est plein, ça fait 5 blancs d'œufs. Je décongèle et je fais une fournée de Creusois.