

GéNOISE ULTRA MOELLEUSE



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 50mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 250g Farine blanche
- 250g Sucre
- 250g Crème liquide entière
- 8g Levure chimique
- 3 Oeufs

Préparation:

- Insérer le FOUET ,mettre le 3 oeufs et 250g de sucre dans le bol battre 8 minutes / vitesse 4.
- Retirer le fouet - Mélanger la farine avec la levure puis ajouter au bol mélanger 1 minute/vitesse 4 Verser le contenu dans un grand saladier
- Nettoyer le bol
- Placer 250g crème entière bien froide et la monter en crème fouettée avec le fouet 2 à 3 minutes / vitesse 3
- Préchauffer le four à 180°: Puis mélanger avec une spatule la crème fouettée au mélange délicatement.
- Moule 20 cm de diamètre placer tout au tour du moule du papier de cuisson de sorte que les parois de votre moule soit plus haut.
- Verser dans un moule la pâte puis enfourner 10 minutes à 180° puis à 160° pendant 40 minutes

Astuces:

Faire le tour du moule avec du papier de cuisson pour agrandir le moule

