



Lammele à la grenadine

Ingrédients:

105g de farine blanche

120g de sucre

3 œufs

3 cuillères à soupe de sirop de grenadine



Mélange le sucre et les oeufs le bol du pétrin pendant 6 minutes

Rajoute le sirop et mélange à nouveau



Rajoute la farine et mélange délicatement



Quand tout est bien mélangé, prépare le moule

Beurre et farine les 2 parties



Rempli avec la préparation



Demande à un adulte de chauffer le four à 190°C



Cuire environ 30 minutes

Démoule délicatement

Saupoudre de sucre glace



Bon appétit !