



Lammele à la grenadine



Ingédients:

105g de farine blanche
120g de sucre
3 œufs
3 cuillères à soupe de sirop de grenadine

Mélange le sucre et les œufs 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 !