

GATEAU AUX 4 EPICES

Tournez en mousse 250 gr beurre , 2 oeufs entiers + 4 jaunes d'œufs, 350 gr de sucre + zeste d'un citron 2 cuil à café de 4 épices.

Battez le tout au fouet 10 mn (pâte homogène), ajoutez 200 gr de farine.

Battez les blancs en neige puis les ajouter à la pâte .
Cuisson thermostat 5 pendant 1h15mn

