

MASSE À GÉNOISE EN MOULE OU EN PLAQUE

Pour environ 1800 g de masse à génoise



1. 800 g d'œufs
500 g de sucre
330 g de farine
170 g de Biscuits ancel

Mélanger au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse, les œufs et le sucre environ 10 min.
Tamiser ensemble la farine et la préparation pour biscuits puis l'incorporer progressivement au mélange d'œufs et de sucre en mélangeant délicatement à la spatule.