



Tôt-Fait



Retrouvez toutes nos infos sur <https://federationseniorsmoselle.fr/>

Ingrédients pour 4 personnes

4 oeufs

150 g de farine

150 g de sucre

50 cl de lait

2 cuillères de fleur d'orange ou de
liqueur de mirabelles

Battez les œufs avec le sucre, puis ajoutez la farine et mélangez bien.

Ajoutez ensuite le lait jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Incorporez la fleur d'oranger ou la liqueur de mirabelles selon votre goût.

Versez la pâte dans un moule à manquer de 20 cms de diamètre.

Enfournez à 210° pendant 30 minutes, et laissez gonfler et dorer au four.

Servir chaud.

