



Les « Lamalas » de La Cabane à farine

Ingrédients pour 2 Lamalas

- 6 œufs
- 200 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 200 g de farine semi-complète de La cabane à farine
- Un peu de beurre fondu pour beurrer les moules
- Facultatif : un peu de Kirsch ou de zeste de citron

Préchauffer le four à 170°C (four sans chaleur tournante)

Beurrer les moules à l'aide d'un pinceau et les fariner légèrement.

Dans un bol, mélanger 2 œufs entier et 4 jaunes avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter une cuillère à café de Kirsch ou le zeste de citron.

Tamiser la farine et mélanger.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement.

Remplir les moules au $\frac{3}{4}$.

Enfourner et laisser cuire pendant 1 heure.