

## Massepain

Préparation : 15min - Cuisson : 30min

- 3 oeufs
- 100 grammes de sucre en poudre mais pour moi seulement 75 g de sucre complet
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger ou autre parfum : alcool, vanille...
- 100 grammes de farine de votre choix, pour moi 100 g de féculé de pommes de terre
- 

Préchauffer le four à 180°C ou th 6.

Casser les oeufs et séparer les blancs des jaunes.

Verser les jaunes dans une terrine et les fouetter avec le le sucre jusqu'à ce qu'il soit lisse.

Ajouter l'eau de fleur d'oranger ou autre parfum et la farine. Bien mélanger.

Fouetter les blancs en neige très ferme.

Incorporer les blancs, délicatement, en commençant par le tiers des blancs et quand le mélange est homogène, incorporer le reste des blancs.

Huiler et fariner un moule à manqué, verser la pâte.

Enfourner pour 30 minutes.

Enfoncer la pointe d'un couteau qui doit ressortir propre s'il est cuit.

Laisser refroidir avant de démouler.