

## Gâteau de Savoie sans gluten



Dessert **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 40 mn

*A garnir selon vos envies !*

### Ingrédients

- 125 g de sucre
- 90 g de farine - sans gluten
- 50 g de maïzena
- 5 œufs

### Préparation

- 1 Séparer les jaunes des blancs.
- 2 Verser le sucre dans un saladier et incorporer les jaunes.
- 3 Fouetter jusqu'à obtenir une pâte très mousseuse.
- 4 Mélanger avec la farine sans gluten et la maïzena. Fouetter de nouveau.
- 5 Monter les blancs en neige et les incorporer à l'appareil en mélangeant délicatement.
- 6 Verser dans un plat et enfourner à 200°C (th.7) 35 à 40 minutes.

Proposé par



**coppamozzacity**

Grande passionnée de cuisine , et collectionneuse dans l'ame j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

