

Bizcocho en sandwichera



Ingrédients:

3 Œufs.
180 gr de Sucre.
1 Yaourt nature.
1 Citron jaune BIO.
225 gr de Farine.
110 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge Oliflix.
1 sachet de Levure.
Sucre glace.
Cannelle moulue.
Quelques feuilles de Menthe.

Conseil:

pour réaliser vos petits biscuits, utiliser un moule en silicone de référence triangulaire.

Préparation:

- Préchauffer le four 160°
- Dans un cul de poule, mélanger: 3 œufs, 180 gr de sucre, le yaourt et ajouter 110 ml d'huile d'olive.
- Ajouter au mélange les zestes d'un citron, 250 gr de farine tamisée et le sachet de levure.
- Mélanger énergiquement jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Graisser votre moule avec un peu d'huile d'olive.
- Verser votre préparation dans chaque emplacement.
- Mettre au four pendant 15/20 minutes selon votre four.
- Mélanger du sucre glace et de la cannelle et saupoudrer-en vos biscuits encore chauds.

Conseil:

Servir vos biscuits froids avec une feuille de Menthe