

Génoise

8X  personnes •  Moyen •  Préparation 10 mn •  Cuisson 20 à 30 mn



Ingrédients

- ✓ 400 g de **Farine Loprofin**
- ✓ 2 briques de **SNO-PRO Loprofin** (soit 400 mL)
- ✓ 4 c. à café = 20 g de **Substitut d'œuf Loprofin**
- ✓ 200 g de sucre semoule
- ✓ 1 sachet = 10 g de levure biologique
- ✓ 150 g de beurre doux fondu

Préparation

Mélanger la **Farine Loprofin**, la levure biologique, le **Substitut d'œuf Loprofin**, le sucre semoule, le **SNO-PRO Loprofin** et le beurre fondu pour obtenir une pâte assez liquide.

Verser sur une plaque recouverte d'un papier cuisson ou dans un moule à génoise antiadhésif.

Faire cuire 20 mn dans un four préchauffé à 190°C, ou 30 mn pour la génoise en moule. Le biscuit doit être légèrement coloré.

Retirer le papier quand la génoise est tiède. Démouler sur grille. Laisser refroidir.

 **ASTUCE Toque Chef:** Cette recette permet de réaliser diverses préparations (fraisier, bûche, entremet divers). Elle peut être réalisée la veille et conservée dans un linge au réfrigérateur.

Pour une portion	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
	473 kcal	0,62 g	26 mg	33 mg	10 mg	47 mg	39 mg	20 mg
			1 1/3 part	1 1/3 part	1 part	1 part	1 3/5 part	

Recettes de bases