

Masse à génoise en moule ou en plaque  
Pour environ !1800 g de masse à génoise



1. 800 g d'œufs  
500 g de sucre  
330 g de farine  
170 g de Biscuits ancel

Mélanger au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse, les œufs et le sucre environ 10 min.  
Tamiser ensemble la farine et la préparation pour biscuits puis l'incorporer progressivement au mélange d'œufs et de sucre en mélangeant délicatement à la spatule.