



GATEAU BISCUIT

Prendre 7 œufs entiers, les battre, y ajouter 2 verres de sucre en poudre et un paquet de SUCRE VANILLÉ ou VANILLINÉ "alsacien". Battre ce mélange pendant au moins 10 minutes.

Ensuite, ajouter deux verres de farine et un sachet de LEVURE ALSACIENNE "alsacien", mélanger le tout et verser cette pâte, dans un moule beurré et saupoudré de sucre en poudre. Saupoudrer aussi le dessus du gâteau de sucre en poudre pour former une belle croûte blanche. Four pas trop chaud.

GATEAU CRÈME DE RIZ

125 grammes de crème de riz.
60 grammes de beurre fondu.
120 grammes de sucre en poudre.
1 sachet SUCRE VANILLÉ ou VANILLINÉ "alsacien".

Mélanger parfaitement le tout pendant cinq minutes. Y ajouter le zeste d'un citron râpé et enfourner. Exquis, surtout le lendemain. Moule à manqué. Avec les blancs d'œufs faites une délicieuse CRÈME "ALSANEIGE".