



Millas ou "Gâteau magique"


Ingrédients :

150gr de  .

50gr de  de blé.

100gr de  .

5 

5cl d'eau de fleur d'oranger  .

½ litre de  .

Ustensiles :

 Deux saladiers

 Une spatule

 Un fouet

 Un batteur électrique

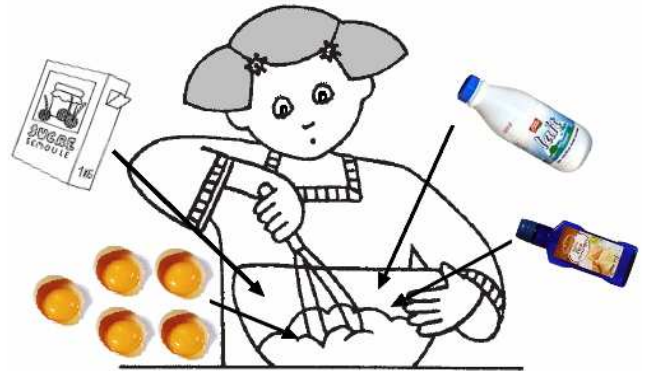
 Un moule

 Un four

Préparation :



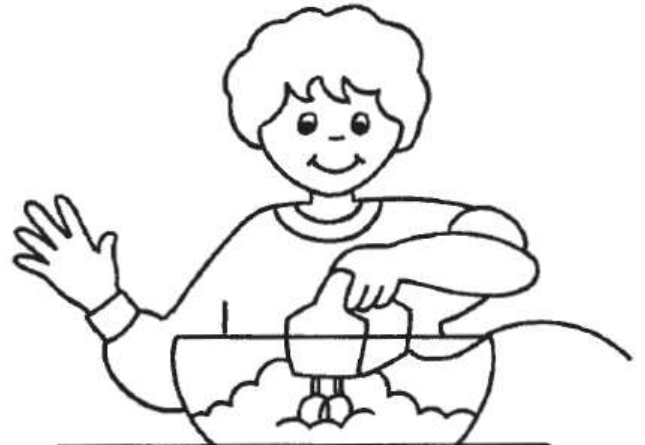
1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.



2. Mélanger les jaunes avec le sucre. Puis ajouter le lait et l'eau de fleur d'oranger.



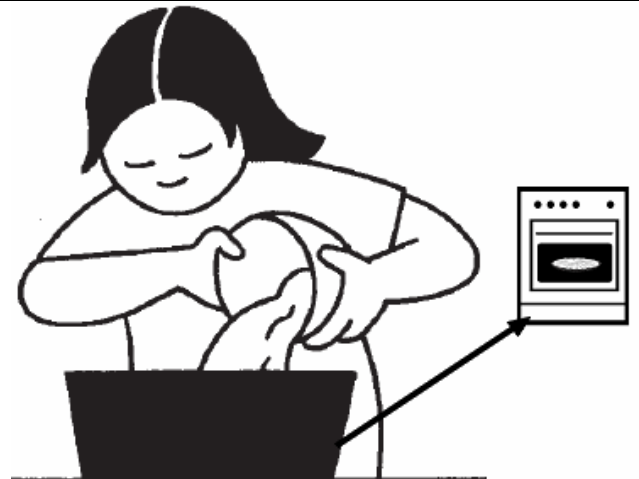
3. Incorporer les deux farines et bien remuer avec le fouet.



4. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.



5. Mélanger délicatement les blancs en neige avec la pâte à l'aide d'une spatule.



6. Verser la pâte dans le moule et faire cuire au four 35 minutes à 180°C.