



Bûche de Noël LIV

160 kcal/part

Les ingrédients:



Pâte à tartiner LIV



110g de fécule

+



30g de sucre roux + 7g de stevia



5 oeufs



1/2 paquet de levure



1 paquet de riz LIV



Ce dont vous avez besoin:

- 1/2 paquet de levure
- Passoire
- Poêle
- Mixeur

La recette :

- ① Passer le riz sous l'eau et mixer le pour obtenir une pâte fine. Préparer la pâte à tartiner selon la fiche recette correspondante.
- ② Monter les blanc en neige avec une pincée de sel et réserver au frais. Mélanger le sucre avec les jaunes d'oeufs puis ajouter le riz. Mélanger.
- ③ Ajouter la fécule et la levure et mélanger. Puis incorporer délicatement les blancs en neige.
- ④ Répartir uniformément sur une feuille de cuisson et cuire 15-20min à 165°C. Sortir du four et placer sur un torchon humide, puis roulé délicatement.
- ⑤ Laisser refroidir et garnir de pâte à tartiner. C'est prêt. LIV IT.

Petit +

Mélanger la pâte à tartiner avec de la crème montée



#KONJAKISÉS