

La recette du Lammele

Ingrédients :

- 3 œufs
- 90 g de sucre
- 80 g de farine
- 10 g de fécule
- 5 g de levure chimique
- 20 g de beurre pour le moule
- Sucre glace pour la décoration

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (Th 6).

1. Beurrer généreusement le moule à Lammele, qu'il soit en terre cuite ou anti-adhésif, pour que la pâte n'accroche pas. Bien insister sur la tête (pour éviter qu'elle n'accroche lors du démoulage).
2. Fariner le moule pour que le biscuit se détache facilement. Enlever l'excédent de farine.
3. Fermer le moule à l'aide des clips ou des crochets prévus à cet effet.
4. Casser les 3 œufs dans un bol, ajouter le sucre et battre le tout jusqu'à ce que l'appareil ait doublé de volume.
Incorporer la farine, la levure chimique et la fécule de maïs, et mélanger pour obtenir une pâte à biscuit homogène.
5. Verser la pâte à biscuit dans le moule en commençant par la tête de l'agneau.
6. Enfournier votre Lammele à 180°C (Th 6) durant 20 minutes dans le four préalablement préchauffé.
7. Laisser refroidir l'Agneau pascal et le démouler délicatement.
8. Saupoudrer l'Agneau de Pâques avec du sucre glace et le décorer avec un nœud ou un drapeau.
9. Le Lammele se conserve quelques jours dans un sachet congélation.