



Lamala, biscuit

Pour 1 Lamala

2 oeufs
60 gr de sucre
60 gr de farine
vanille en poudre

Dans le robot, fouetter pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à doublement de volume, les oeufs et le sucre. Verser la farine et la vanille en poudre dans un grand saladier. Rajouter la préparation oeufs-sucre et la mélanger délicatement à la farine.

Beurrer avec précaution et fariner le moule à Lamala. Préchauffer le four à 190°C. Verser la pâte aux 3/4 de la hauteur du moule (la pâte lève à la cuisson).

Enfourner pour 25 à 30 minutes. Démouler à la sortie du four et laisser refroidir sur une grille (il paraît que de le laisser refroidir couché sur le côté lui permettra de mieux tenir debout ensuite).

Lui nouer un ruban autour du cou et le saupoudrer de sucre glace.

L'année dernière j'ai testé la recette ci-dessous. Différente (elle intègre du beurre, des noisettes et du sucre complet), elle a plus de goût et se dessèche moins vite.

Lamala, 2e version

Pour 2 Lamalas

200 gr de beurre
150 gr de sucre complet
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
4 oeufs
2 càs de rhum
120 gr de noisettes hâchées
120 gr de farine
120 gr de féculé

Dans l'ordre, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une consistance homogène.

Beurrer avec précaution et fariner le moule à Lamala. Préchauffer le four à 180°C. Verser la pâte aux 3/4 de la hauteur du moule (la pâte lève à la cuisson).

Enfourner pour 35 minutes. Démouler à la sortie du four et laisser refroidir sur une grille. Saupoudrer de sucre glace.

