



les bonnes recettes de Marithé

Sauvaroffs SANS OEUFS

THERMOSTAT : 7

PRÉPARATION : 10 mn

CUISSON : 5 mn

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine de blé,
- 200 g de beurre,
- 100 g de sucre,
- un peu de lait,
- 1 pincée de sel,
- + zeste râpé d'orange non traitée.

INSTRUCTIONS

- Pétrir ensemble le beurre, le sucre et la farine. Parfumer avec le zeste d'orange, ajouter le lait.
- Etendre la pâte assez mince (2 mm), coupez en galettes.
- Faire cuire à four chaud.
- Réunir les galettes refroidies 2 par 2 avec une couche de confiture faite maison (framboise ou fraise).
- Saupoudrer de sucre glace.

Remarque : Cette pâte qui ne contient pas d'oeuf est délicate à manier.

Recette élaborée par
Mme Marie-Thérèse ROTH



Service de
Médecine Interne,
Immunologie Clinique
et Allergologie
Hôpital Central
29, Av. de Lattre de Tassigny
54035 NANCY Cedex