

Pour 4 personnes

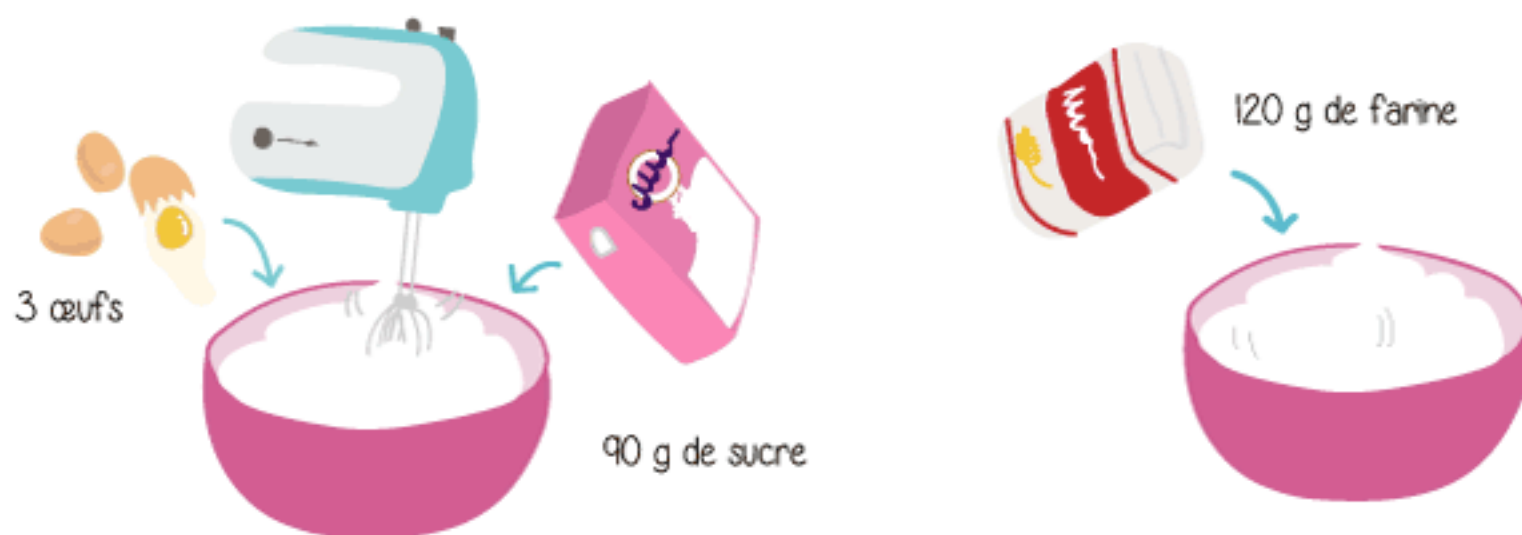
Bûches sucettes

C*mon
étiquette!



1

Fouettez les œufs entiers et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis incorporez la farine tamisée.



2

Versez la pâte sur une plaque garnie d'une feuille de papier cuisson. À la sortie du four retournez le biscuit sur un torchon humide puis roulez-le dedans et laissez refroidir.



3

Dans une casserole, faites chauffer le sucre et l'eau à feu moyen. Laissez refroidir.



1/2