



# sous passa camins



## LA VISITANDINE DE BABETH ...



### Ingrédients :

- 100gr de beurre.
- 100gr de farine.
- 200gr de sucre.
- ½ paquet de levure.
- 70gr d'amandes en poudre.
- 4 blancs d'œuf.
- 1 pincée de sel

### LA VISITANDINE.

#### La visitandine,

Ce gâteau fut baptisé ainsi par une grand-mère qui l'avait découvert dans un couvent de religieuses qui s'appelait « les visitandines ». Vous ne le trouverez donc pas dans le commerce.

#### PREPARATION :

- 1- Préchauffer le four à 180°C.
- 2- Mélanger dans un saladier le beurre ramolli, le sucre, la farine, la levure et la poudre d'amandes.
- 3- Montez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel et mélangez le tout délicatement.
- 4- Mettre la préparation dans un moule préalablement beurré.
- 5- Mettre dans le four préchauffé à 180°C pendant 20 minutes puis diminuer la température à 160°C pendant 10 minutes.
- 6- Retirer du four, laissez refroidir et dégustez !

