



Recettes

Gâteau aux roses *Recette autrichienne*

Ingrédients

200 g de pétales
60 g de biscuits pulvérisés
20 g d'amandes douces moulues
6 œufs
125 g de sucre
1 tasse de crème
1 pincée de cannelle
1 pincée de sel

Préparation

Mélanger soigneusement les pétales, les biscuits, les amandes, les jaunes d'œufs, le sucre, la crème, la cannelle et le sel.
Remuer pendant ¼ d'heure.
Incorporer ensuite les 6 blancs d'œufs montés en neige.
Verser le tout dans un moule beurré.
Saupoudrer de poudre de biscuits.
Faire cuire au bain-marie pendant une heure et demie.