

Le Lapin de Pâques ou le "lamala" en patois.... La recette du Veff

### **Lamala ou mouton de Pâques**

Ingrédients pour 2 "lamalas" :

- \* 6 oeufs
- \* 180 g de sucre
- \* 160 g de farine
- \* 20 g de fécule
- \* 1 gousse de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

1. Fouettez les oeufs avec le sucre jusqu'à obtention d'une mousse de couleur claire puis ajoutez la vanille fendue et grattée
2. Incorporez délicatement la farine et la fécule tamisées
3. Versez la pâte dans les moules à lamala beurrés et farinés aux trois-quarts de leur hauteur
4. Faites cuire les « lamalas » 20 à 25 mn à 190°C th5,5
5. Laissez tiédir avant de démouler et après refroidissement saupoudrez-les de sucre glace