

Les Jambelettes

spécialité manzatoise

Recette :

- battre 6 œufs et verser 500 g de sucre cristallisé sans le faire fondre ;
- ajouter environ 800 g de farine mélangée à un sachet de levure ;
- lorsque la pâte est très compacte, former les jambelettes sur une table farinée à l'aide d'une cuillère à soupe ;
- badigeonner avec du jaune d'œuf ;
- faire cuire 7 minutes à 180°C sur une plaque recouverte de papier aluminium ou sulfurisé.

