



Recette de la bûche de Noël à la Danette

Ingrédients

- 120g de farine
- 4 oeufs
- 90g de sucre
- 4 Danettes au chocolat blanc

Préparation

- Préchauffer le four à 180°
- Séparer les blancs des jaunes, et les monter en neige.
- Fouetter les jaunes avec le sucre, puis ajouter les blancs en neige et la farine.
- Étaler la pâte obtenue sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier cuisson et enfourner pendant 12 minutes.
- Lorsque la génoise est cuite, garnir de Danettes au chocolat blanc avant de la rouler de façon à obtenir une bûche.
- Parsemer d'amande effilée pour la décoration.

