3 oeufs

180g de farine type 45

180g de sucre

180g de beurre demi sel

1/2 cuillère à café de levure

1/4 cuillère à café vanille en poudre

1/4 cuillère à café de cannelle en poudre

1/4 cuillère à café de gingembre en poudre

Nota pour la canelle j'utilise des bâtons de cannelle que je râpe. Faire fondre le beurre

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Dans un saladier, mélanger les jaunes au sucre jusqu'à blanchiment. Ajouter ensuite la farine et la levure tamisée et bien battre de manière à ce que la farine incorpore tout le mélange jaune sucre. Ajouter les épices en poudre et mélanger de manière à répartir correctement les différentes épices.

Ajouter enfin le beurre et bien mélanger perso j'utilise un robot et je mélange pendant 5 minutes.

Battre les blancs en neige ferme puis les incorporer progressivement au précédent mélange.

Préchauffer le four à 1800c et enfourner 35 minutes.