



## Monnaie du Pape



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Four : Thermostat 6 (180°C)

- 1 œuf
- 150 gr de sucre
- 100 gr de beurre fondu
- 100 gr de farine
- 50 gr de Maïzena
- 3 cuillères à soupe de rhum

## Étape 1

Préchauffez votre four.  
Dans un cul de poule,  
fouettez l'œuf avec le sucre  
jusqu'à ce que le mélange  
blanchisse et soit liquide.



## Étape 2



Ajoutez le beurre fondu, puis  
la farine et la Maïzena. Versez  
enfin le rhum.  
Mélangez bien.  
Réservez la pâte au frigidaire  
10-15 minutes pour la  
raffermir et aider à la  
réalisation des boules.

## Étape 3

Sur les grilles ou les plaques  
de votre four, préalablement  
recouvert de papier sulfurisé,  
faites des petites boules avec  
les cuillères en les espaçant  
bien (la pâte s'étale pendant  
la cuisson).





## Étape 4



Enfournez 15 minutes  
Sortez les gâteaux et  
laissez-les refroidir.

## Étape 5

Bon appétit !  
N'hésitez pas à personnaliser  
cette recette en ajoutant des  
pépites de chocolats, de la  
noix de coco ou des zestes  
de citron...



D'autres ressources disponibles sur :  
<https://www.monnaiedeparis.fr/fr/activites-et-visites/ressources-confinement>