

## **Le croquant**

250 g de farine  
250 g de sucre cristalliser  
2 œufs  
90 g de beurre mou  
1/2 sachet de levure  
1/2 sachet de sucre vanillé

Mélangez tous les ingrédients ensemble, mettre dans un moule (32 cm) beurrez, déposez la pâte cuillère par cuillère en laissant un trou au milieu (mettre un petit ramequin)  
Cuisson 15 à 20 mn, th 7 ou 190°

## **Les merveilles de Jeanine**

500 g de farine  
25 cl de crème fraîche  
3 à 4 sachets de sucre vanillé  
35 g sucre en poudre  
3 œufs  
1 sachet levure

## **Les merveilles d'Angèle**

500 g de farine  
2 zestes de citron vert  
1 sachet de sucre vanillé  
100 g sucre en poudre  
100 g de beurre  
4 œufs + 1 pincée de sel