

Difficulté ★★☆☆

Barquettes à la fraise



20



10 min



13 min



--

INGREDIENTS

50 g de farine

50 g de sucre

2 œufs

1 càc d'arôme de vanille

De la confiture de fraises



INSTRUCTIONS

- Préchauffe le four à 180°.
- Commence par séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Verse le sucre, l'arôme de vanille sur les jaunes d'œufs et fouette énergiquement.
- Incorpore la farine en fouettant de nouveau.
- Place le mélange obtenu de côté et monte tes blancs en neige au robot ou au batteur électrique.
- Verse les blancs montés dans ton mélange précédent et incorpore-les délicatement à l'aide d'une maryse.
- Avec la pâte obtenue, remplis les cavités ton moule à barquettes (préalablement beurré si besoin).
- Enfourne pendant 13 minutes.
- Dès la sortie du four, creuse le centre des barquettes avec le manche d'une cuillère.
- Démoule tes barquettes et laisse-les complètement refroidir sur une grille.

- Garnis tes barquettes avec la confiture de fraises.
- Et voilà un gouter 100% fait maison !

CONSERVATION

Les barquettes se conservent dans une boîte hermétique au frais, jusqu'à 15 jours.
Sors-les du réfrigérateur 15 minutes avant de déguster pour qu'elles retrouvent leur moelleux.