

RECETTE

Barquettes à la fraise



Préparation : **10 minutes**

Temps de cuisson : **13 minutes**

Pour : **20 barquettes**

Astuces

Conserve ces barquettes, dans une boîte hermétique avec du papier absorbant au fond, au frais, jusqu'à 15 jours. Sors-les du réfrigérateur 15 minutes avant de les déguster pour qu'ils retrouvent leur moelleux.

Ingrédients

- 50 g de farine
- 50 g de sucre
- 2 œufs
- 1 càc d'arôme de vanille
- De la confiture de fraises

Préparation

1. Préchauffe le four à 180°.
2. Commence par séparer le blanc des jaunes d'œufs.
3. Verse le sucre, l'arôme de vanille sur les jaunes d'œufs et mélange au fouet.
4. Ajoute la farine et fouette le tout.
5. Monte tes blancs en neige au robot ou au batteur électrique.
6. Ajoute les blancs en neige délicatement dans ton mélange précédent à l'aide d'une maryse.
7. Remplis ton moule à barquettes préalablement beurré avec la préparation obtenue.
8. Enfourne pendant 13 minutes.
9. Dès la sortie du four, creuse le centre des barquettes avec le manche d'une cuillère.
10. Démoule tes barquettes et garnis-les de confiture de fraises (ou de pâte à tartiner).



RECETTE BY L'ATELIER DE ROXANE !

www.latelierderoxane.com