

RECETTE

Biscuits cuillère



Préparation : **15 minutes**

Temps de cuisson : **10 minutes**

Pour : **25 biscuits**

Astuces

Conserve tes biscuits cuillères dans une boîte hermétique jusqu'à une semaine.

Ingrédients

- 6 oeufs
- 70g de farine
- 50g de fécule de maïs
- 120g de sucre
- Du sucre glace

Préparation

1. Préchauffe le four à 180°.
2. Commence par séparer les blancs des jaunes d'œufs dans deux bols.
3. Verse les blancs d'œufs dans le bol de ton robot et réalise une meringue : commence par fouetter les blancs , dès que le mélange devient mousseux, verse le sucre en trois fois, sans jamais cesser de fouetter. (Fouette 2 minutes entre chaque ajout)
4. Une fois la meringue obtenue, verse les jaunes d'œufs et mélange à la maryse.
5. Incorpore délicatement, toujours à la maryse, la farine et la fécule de maïs tamisées.
6. Verse ton mélange dans une poche à douille et poche tes biscuits cuillère sur une plaque recouverte de papier cuisson.
7. Saupoudre les biscuits avec du sucre glace.
8. Enfourne 10 minutes !



RECETTE BY L'ATELIER DE ROXANE !

www.latelierderoxane.com