



Difficulté ★★☆☆

Biscuits cuillère maison



25 biscuits



20 min



10 min



INGREDIENTS

6 œufs

70 g de farine

50 g de fécule de maïs

120 g de sucre

Du sucre glace



INSTRUCTIONS

- Préchauffe ton four à 180°.
- Clarifie les œufs : sépare les blancs des jaunes d'œufs.
- Verse les blancs d'œufs dans un bol et fouette le tout à l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.
- Ajoute le sucre en 3 fois en fouettant 4 minutes entre chaque ajout : Ta meringue est prête quand elle est bien lisse et brillante.
- Verse les jaunes d'œufs sur ta meringue et incorpore-les avec une maryse.
- Verse la farine et la fécule de maïs tamisées et incorpore-les en soulevant bien la masse pour que le mélange soit homogène.
- Verse la pâte dans une poche à douille pour pocher tes biscuits cuillère sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Saupoudre généreusement les biscuits de sucre glace.

- Laisse le sucre glace crouter (sécher à l'air libre) pendant 10 minutes puis, saupoudre de nouveau généreusement.
- Enfourne pendant 10 à 12 minutes.
- Laisse tes biscuits cuillère refroidir et place à la dégustation ou à la préparation de ton tiramisu !

CONSERVATION

Les biscuits cuillères se conservent à température ambiante, dans une boîte hermétique, jusqu'à 7 jours.