

Petits gâteaux aux blancs d'oeufs



Ingrédients pour un blanc d'œuf :

- 1 blanc d'œuf
- 1 pincée de sel
- 30 g de sucre
- 30 g de beurre fondu
- 20 g de farine
- arôme au choix (*pépites de choco + noix de coco / cranberry ici*)

1. Battez les blancs d'œuf en neige ferme (mettre une pincée de sel dans les blancs avant de les battre).
2. Mélangez le sucre, la farine et le beurre fondu (en proportion du nombre de blancs d'œufs dont vous disposez).
3. Incorporez-y les blancs d'œufs sans les casser. Ajoutez votre arôme.
4. Mettez la préparation finale dans de petits moules (dans l'idéal, des moules souples en silicone) et faire cuire 20 à 25 min au four préchauffé à 175°C environ.