

biscuits à la cuiller



Source : blog « le Pétrin »

95g farine
5 oeufs séparés
150g sucre (60 + 90)
1 pincée de sel et 2 gouttes de jus de citron
sucre glace

Dans un saladier, battre les jaunes d'oeufs avec 60g de sucre en poudre (*et une pincée de vanille en poudre pour moi, ajoute Avital*) jusqu'à ce que le mélange blanchisse et forme un ruban. Réserver.

Dans un bol propre et sec fouetter les blancs d'oeufs en neige ferme avec 1 pincée de sel et 2 gouttes de jus de citron en les serrant à mi-parcours avec les 90g de sucre restant.

Préchauffer le four th5 (150°C).

A l'aide d'une poche à douille lisse de 1,5cm, coucher des petits bâtonnets de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrer de sucre glace (*là, indique Avital, j'applique le truc de Flore : saupoudrer, laisser reposer 5min et saupoudrer à nouveau*) de préférence tamisé (*le truc pour ne pas en mettre des tas à côtés : mettre le sucre glace dans une boule à thé pour saupoudrer, ajoute Avital*).

Enfourner et cuire environ 12-15min. Décoller après refroidissement.

Mon conseil :

Déposer la pâte à la poche à douille lentement pour donner aux biscuits leur taille définitive.

Pour mon four ce sera chaleur tournante, 12 minutes à 150°C°

2eme sucrage 5 minutes après le 1er, certes, mais juste avant d'enfourner!



Lacath, <http://lacath.canalblog.com>