

Les P'tits Biscuits de Nolan



Ingrédients pour 24 Fingers et 12 P'tits Bonhommes :

- 4 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé ou 20 g sucre vanillé Cook'in
- 25 ml de fleur d'oranger
- 1/2 sachet de levure ou 5 g de backing powder
- 150 g de farine
- 100 g de maïzena
- 4 blancs d'œufs
- 50 g de sucre glace
- QS de sucre glace pour le dessus des biscuits

Peser les ingrédients.

Réaliser un sucre glace au Cook'in, insérer ensuite le fouet. Séparer les blancs des jaunes. (les blancs dans le bol du Cook'in et les jaunes dans celui du robot KitchenAid pour moi)

Préchauffer le four à 180°C – th6.

Poser les empreintes 24 Fingers et les empreintes 12 Petits Bonhommes sur une plaque alu perforée.

Avec la feuille, battre les jaunes d'œufs, le sucre, le sucre vanillé, la fleur d'oranger et la levure ensemble. Pendant ce temps, monter les blancs en neige avec le sucre glace. **Cook'in: 4 min/vit5.**

Incorporer la farine et la maïzena au premier mélange, on obtient une pâte assez dure. Incorporer la meringue obtenue délicatement au mélange précédent. La pâte devient plus souple.

Avec la poche à douille, douille lisse n°9, répartir la pâte dans les empreintes au 2/3.

Saupoudrer de sucre glace les Fingers tels des boudoirs. (J'ai laissé les Petits Bonhommes nature sans sucre glace au cas où Nolan n'aimerait pas). Cuire 15 à 20 min en surveillant. Démouler les biscuits et laisser refroidir sur la grille fleur.

