

Barquettes à la confiture

Temps de préparation 20 min

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Ingrédients pour : 12 barquettes

- 165g de nappage framboise
- ½ cuillère à café d'agar-agar OU de la confiture
- 100g de farine
- 100g de sucre
- 4 œufs



Préparation

- Mettez le four à préchauffer thermostat 6, soit 180°C, puis séparez les blancs des jaunes d'œufs.
 - Dans le saladier avec les jaunes, ajoutez le sucre et mélangez bien le tout pour faire blanchir votre mélange.
 - Incorporez petit à petit la farine. Vous pouvez commencer avec le fouet mais vous devrez poursuivre en utilisant une cuillère en bois car la pâte sera trop dense.
 - Battez vos blancs en neige ferme et incorporez ces blancs, petit à petit, délicatement à la pâte.
 - Beurrez votre moule à barquettes et remplissez-le avec la pâte.
 - Enfournes pendant 15mn à 180°C en surveillant la fin de cuisson. Il faut que vos biscuits soient joliment dorés.
 - Dès leur sortie du four, trempez votre petit doigt dans l'eau froide et utilisez-le pour former un petit creux sur chaque barquette
 - Quand tous vos biscuits sont cuits, garnir les barquettes de confiture ou pâte à tartiner.
- SAVOURER !

Astuces : Vous pouvez garnir vos barquettes de ganache au chocolat, de confiture ou même de pâte à tartiner



Gôûter

