Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Biscuits aériens à la confiture

Ingrédients

60 g de farine , 60 g de fécule de pomme de terre , 5 oeufs , 125 g de sucre en poudre , 30 g de sucre glace , 100g de gelée de fraises, , ,

Préparation

Préchauffer le four à 170°C.
Séparer les blancs des jaunes et réserver les blancs. Mélangez la farine et la fécule.
Mélanger la moitié du sucre en poudre et les jaunes jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Monter les blancs en neige...lorsqu'ils sont mousseux ajouter le reste du sucre et continuer à fouetter jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.
Incorporer délicatement le mélange sucre/oeufs aux blancs montés puis incorporer le mélange farine/fécule en aérant bien jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
À l'aide d'une poche à douille (10 mm), faites des biscuits d'environ 8 cm de long sur une feuille de papier sulfurisé posée sur une plaque de cuisson. Bien espacer les biscuits qui gonflent un peu.
Enfourner pendant 15 minutes puis laisser refroidir. Saupoudrer de sucre glace et unir les gâteaux deux à deux collés avec de la gelée de fraises.

Notes :