

Barquettes Goûter

Ingrédients pour 30
Barquettes:

Ingrédients :

4 œufs

100 g de sucre semoule

100 g de farine

2 CS de sucre glace

Pour la garniture :

Gelée ou confiture

Nutella®

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 2 X 10 min

Matériels :

Empreintes Barquettes FP2033

Plaques Aluminium MA400300



Préchauffez votre four à 180°C (th.6) puis placez vos empreintes sur la plaque perforée.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Battez au fouet les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec les 50 g de sucre restants.

Incorporez délicatement $\frac{1}{4}$ des blancs au mélange avec la spatule haute température. Ajoutez la farine tamisée puis le reste des blancs. Garnissez les empreintes puis saupoudrez de sucre glace. Réservez le reste de la pâte en attendant la 2^{ème} cuisson. Faites cuire 10 minutes à 180°C (th.6).

Pendant ce temps, faites chauffer la gelée pour la liquéfier et passez le Nutella au micro-onde quelques secondes à faible puissance. Dès la sortie du four, foncez le milieu de chaque barquette avec l'outil de fonçage, puis démoulez en posant chaque barquette sur la grille ronde. Recommencez la même opération avec le reste de préparation.

Remplissez l'intérieur de chaque barquette de gelée ou de Nutella. Faites refroidir au congélateur environ 5 minutes

**Cette Recette Vous est
offerte par votre**

Conseillère Guy Demarle Carine CLIVET

25 rue des acacias

61300 Saint Martin D'Ecublei

02 33 84 87 94 - 06 75 68 78 47

Email : clivet.carine@orange.fr

Mon blog de cuisine :

<http://www.dameginette.fr/>