

Le biscuit cuillère

Pour 2 Fraisiers de 10 personnes ou 2 feuilles de 20cm sur 30cm

LES INGREDIENTS :

150 Gr de Farine

6 Blancs d'œufs

150 Gr de sucre semoule

6 Jaunes d'œufs

20 Gr de sucre glace

Préparation:

Préchauffez votre four chaleur tournante à 180°

Tamisez votre farine.

Faire monter vos blancs en neige en incorporant votre sucre semoule petit à petit pour obtenir une neige ferme. Ajoutez vos jaunes délicatement et fouettez ~~5~~ 10 secondes

Retirez du batteur et mélangez délicatement la farine avec une spatule afin de bien mélanger l'ensemble des ingrédients.

Dressez sur plaque recouvert préalablement d'une feuille de papier sulfurisée.

Dressage de votre biscuit à la poche ou à l'aide d'une palette en rectangle ou en rond suivant la forme que vous voulez donner à votre fraisier. Saupoudrez de sucre glace.

Enfournez pendant une bonne dizaine de minutes.

A la sortie du four, laissez refroidir votre biscuit sur grille.