

Biscuits à la cuillère pour les charlottes

Pour une charlotte de 6-8 personnes

135g de blancs d'œufs

110g de sucre

90g de jaune d'œufs (5 jaunes)

60g de farine

60 de fécule de pomme de terre ou de maïzena

Sucre glace

Préchauffez le four à 180°C.

Montez les blancs en neige avec le sucre, quand ils sont bien fermes, lisses et brillants, incorporez les jaunes, délicatement avec une spatule souple, puis la farine et la fécule. Mélangez, toujours avec délicatesse et versez le mélange dans une poche à douille munie d'une douille de 12mm.

Pochez sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé des disques de pâtes et des biscuits longs accolés les uns aux autres ou séparés selon ce que vous voulez faire.

Par exemple avec ces proportions j'ai réalisé 3 disques de 15cm de diamètre et 31 biscuits longs de 9-10 cm de long sur 1-1.5 de large.

Enfournez à 180°C pendant 10 à 12 minutes selon votre four (10 minutes en chaleur tournante et 12 en chaleur normale)