

Boudoirs

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 à 25 minutes selon les goûts

Matériel : plaque Fingers ou toile Silpat

Poche à douille



Ingrédients :

-4 œufs, il faut séparer les blancs des jaunes

-100gr de farine

-100 gr de sucre (mais j'essaierai avec 75 gr voir moins)

- 1/2 cc de levure

- 1 cc de vanille en poudre

Préchauffer le four à 180°C. Poser la plaque fingers sur la plaque perforée

Battre les blancs très ferme avec un peu de sucre.

Mélanger les jaunes d'œufs et le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez la farine et la levure tamisées.

Incorporez petit à petit (au départ) les blancs en neige au mélange œuf/farine/sucre, en veillant à ne pas trop les casser (les blancs!)

Remplissez une poche à douille avec l'appareil, puis garnissez les empreintes, vous pouvez également dresser les boudoirs sur la Silpat ou sur du papier sulfurisé mais ça risque de s'étaler.