

## BISCUIT CUILLÈRE



*Temps de préparation: 4mn - Temps de cuisson: 7mn - Nombre de portions: 12*

### Ingrédients:

- 3 Oeufs
- 80g Sucre en poudre
- 80g Farine
- 30g Sucre Glace

### Préparation:

- Placer le fouet : Mettre trois blancs d'oeuf dans le bol (Monter en neige) 3 min/ vitesse 4

Réserver dans un récipient

- Placer 3 jaunes d'oeufs et 80g de sucre chauffer 3 min / 37° / Vitesse 3.5

- Retirer le fouet: Ajouter 80g de farine et mélanger 15 sec/ vitesse 2

- Dans un récipient mélanger les blancs en neige avec le reste de la préparation. Attention il ne faut pas trop mélanger la préparation doit rester aérée

- Dans un récipient mélanger les blancs en neige avec le reste de la préparation. Attention il ne faut pas trop mélanger la préparation doit rester aérée

- Transvaser la pâte dans un poche à douille...

- Sur une plaque à four avec une feuille sulfurisé former vos biscuits

Les saupoudrer avec du sucre glace

- Préchauffer le four à 200°

Les enfourner 7 minutes à 200°