

Barquettes

J'ai reçu cette semaine mes empreintes barquettes. Il fallait bien que je les essaie tout de suite. J'ai trouvé cette recette dans un ancien livre Guy Demarle "Simplissime".

Ajout du 7 novembre 2018:

Pour aller plus vite et pour ne pas m'embêter, je fais dorénavant ces barquettes entièrement au Thermomix. Je ne sépare plus les blancs des jaunes, je mets les œufs entiers avec le sucre dans le bol du Thermomix et je mixe 4 min/37°/Vit 3 et encore 4 min/Vit 3. J'ajoute ensuite la farine et je mélange 20 sec/Vit 3.



Ingredients: (pour 30 barquettes)

4 oeufs

100 g de sucre en poudre

100 g de farine

Sucre glace

Confitures, gélées, Nutella...

Préparation:

1- Préchauffer le four à 180°C.

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Battre au fouet les jaunes avec la moitié du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



2- Battre les blancs en neige ferme avec le sucre restant. Ajouter 1/4 des blancs au mélange jaunes + sucre.



3-Ajouter la farine tamisée. Mélanger et ajouter le reste des blancs en mélangeant délicatement.



4-Garnir les empreintes et saupoudrer de sucre glace.



5- Faire cuire 11 min. Creuser les barquettes avec les doigts dès la sortie du four et faire sécher les barquettes sur une grille jusqu'au lendemain.



6- Le lendemain, remplir les barquettes avec ce que vous avez sous la main. J'ai mis de la confiture de cerise et d'abricot, du Nutella et de la pâte de spéculoos.

