

Spoon Cookies (Alain Ducasse)

Ingrédients

- 50 g hvedemel
- 50 g majsstivelse
- 125 g æggehvider (ca. 4 hvider)
- 100 g sukker
- 80 g æggeblommer (ca. 4 blommer)

Préparation

1. I dag til eftermiddagskaffen var det ladyfingers!
2. Jeg fandt denne opskrift på hjemmesiden L'Académie du goût, og da de kom ud af ovnen, var kagerne perfekte.
3. De er super hurtige at lave og lækre at spise som de er, eller til at lave en tiramisu eller en charlotte.
4. Ingredienser: hvedemel majsstivelse æggehvider (ca.
5. 4 hvider) sukker æggeblommer (ca.
6. 4 blommer) QS flormelis Opskrift: Sigt hvedemelet og majsstivelsen.
7. Pisk æggehviderne stive, og tilsæt sukkeret for at stabilisere dem.
8. Tilsæt derefter meget hurtigt æggeblommerne med en elektrisk mixer (pisk i ca.
9. 30 sekunder), og fold forsigtigt mel-majsstivelsesblandingen i med en dejskraber.
10. Form med en sprøjtepose stænger af dej på bagepapir, og sørg for at holde dem tilstrækkeligt adskilt, så de ikke klæber sammen under bagningen.
11. Drys kagerne med flormelis, og bag dem i den forvarmede ovn ved 190°C i cirka ti minutter.
12. Kagerne skal være farvede og bløde.
13. Lad dem køle af, og drys eventuelt igen med flormelis, hvis ønskes.