

Kuleraĵ biskvitoj (Alain Ducasse)

Ingrédients

- 50 g da faruno
- 50 g da maizfekulo
- 125 g da blankaj ovojn (irka ¼ blankoj)
- 100 g da sukero
- 80 g da elaj ovojn (irka ¼ elaj)

Préparation

1. Hodia ŝpor la posttagmezo, estis kuleroj!
2. Mi trovis i tiun recepton en la retejo de la Akademio de la Gustumo, kaj post el forno la kuketoj estis perfektaj.
3. Ili estas super rapidaj fari, kaj delikataj man i nature a ŝpor fari tiramisun a ŝarloton.
4. Trarigardi la farunon kaj la maizfekulon.
5. Aparta, bati la blankojn is ne o, poste enmeti la sukeron por firmezi ilin.
6. Tiam tre rapide enmeti per la elekrika miksilo la elajn ovojn (bati irka 30 sekundojn), poste aldonu tre delikate la miksa on faruno-maizfekulo per la spatolo.
7. Formi per helpo de pipilo bundoj de pasto sur papero por forno, disigante sufi e por ke ili ne klekti u dum bakado.
8. Spicu la kuketojn per pulvora sukero, poste enmeti en la anta varmigita forno je 190°C dum dek minutoj.
9. La kuketoj devas esti koloraj kaj mola.
10. Lasu malvarmeti i, poste spicu denove per pulvora sukero se dezirate.