

Kahvilätyt (Alain Ducasse)

Ingrédients

- 50 g jauhoja
- 50 g maissitärkkelystä
- 125 g kananmunan valkuaisia (noin 4 valkuaista)
- 100 g sokeria
- 80 g kananmunan keltuaisia (noin 4 keltuaista)

Préparation

1. Tänään välipalaksi oli sormikeksejä!
2. Löysin tämän reseptin L'Académie du goût -sivustolta, ja uunista otettaessa keksit olivat täydellisiä.
3. Ne ovat todella nopeita valmistaa ja herkullisia syödä sellaisenaan tai käyttää tiramisun tai charlotten valmistamiseen.
4. Siivilöi jauhot ja maissitärkkelys.
5. Erikseen, vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi, lisää sitten sokeri vaahdon tiivistämiseksi.
6. Lisää sitten hyvin nopeasti sähkövatkaimella keltuaiset (vatkaa noin 30 sekuntia), ja lisää sitten varovasti lastalla seos jauhoista ja maissitärkkelyksestä.
7. Muotoile pursotinpuussin avulla taikinasta paksuja tankoja leivinpaperille, jättäen tarpeeksi väliä, jotta ne eivät tartu toisiinsa paistettaessa.
8. Ripottele kekseille tomusokeria ja paista esilämmitetyssä uunissa 190°C:ssa noin kymmenen minuutin ajan.
9. Keksien tulee olla väriltään kullanruskeita ja pehmeitä.
10. Anna jäähtyä ja ripottele tarvittaessa uudelleen tomusokeria.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com