

Biskuit Sendok (Alain Ducasse)

Ingrédients

- 50 g tepung
- 50 g tepung maizena
- 125 g putih telur (sekitar 4 putih)
- 100 g gula pasir
- 80 g kuning telur (sekitar 4 kuning)

Préparation

1. Hari ini untuk camilan, itu adalah biskuit sendok!
2. Saya menemukan resep ini di situs Akademi Rasa, dan saat keluar dari oven, biskuitnya sempurna.
3. Mereka sangat cepat dibuat, dan lezat dimakan begitu saja atau digunakan untuk membuat tiramisu atau charlotte.
4. Ayak tepung dan maizena.
5. Terpisah, kocok putih telur hingga kaku, lalu masukkan gula untuk mengencangkannya.
6. Kemudian, dengan sangat cepat, masukkan kuning telur menggunakan mixer listrik (kocok selama sekitar 30 detik), lalu tambahkan dengan sangat hati-hati campuran tepung-maizena menggunakan spatula.
7. Bentuk menggunakan kantong piping menjadi silinder adonan di atas kertas roti, dengan jarak yang cukup agar tidak saling menempel saat dipanggang.
8. Taburi biskuit dengan gula bubuk, lalu masukkan ke dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 190°C selama sekitar sepuluh menit.
9. Biskuit harus berwarna dan lembut.
10. Biarkan dingin, lalu taburi lagi dengan gula bubuk jika diinginkan.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com