

Lepelkoekjes (Alain Ducasse)

Ingrédients

- 50 g bloem
- 50 g maïzena
- 125 g eiwitten (ongeveer 4 eiwitten)
- 100 g kristalsuiker
- 80 g eidooiers (ongeveer 4 dooiers)

Préparation

1. Vandaag voor de snack waren het lange vingers!
2. Ik heb dit recept gevonden op de website van de Academie van de Smaak, en uit de oven waren de lange vingers perfect.
3. Ze zijn super snel te maken en heerlijk om puur te eten of om een tiramisu of een charlotte te maken.
4. Zeef de bloem en de maïzena.
5. Klop apart de eiwitten stijf, voeg dan de suiker toe om ze stevig te maken.
6. Voeg dan heel snel met de elektrische mixer de eidooiers toe (ongeveer 30 seconden kloppen), en voeg dan heel voorzichtig met een spatel het bloem-maïzena mengsel toe.
7. Vorm met een spuitzak lange strengen van het beslag op bakpapier, en zorg ervoor dat ze voldoende uit elkaar liggen zodat ze tijdens het bakken niet aan elkaar plakken.
8. Bestrooi de lange vingers met poedersuiker en bak ze vervolgens in de voorverwarmde oven op 190°C gedurende ongeveer tien minuten.
9. De lange vingers moeten gekleurd en zacht zijn.
10. Laat afkoelen en bestrooi indien gewenst opnieuw met poedersuiker.