

Skjelebiskvier (Alain Ducasse)

Ingrédients

- 50 g hvetemel
- 50 g maisstivelse
- 125 g eggehviter (omtrent 4 hviter)
- 100 g sukker
- 80 g eggeplommer (omtrent 4 plommer)

Préparation

1. I dag til ettermiddagsmat var det fingerkjeks!
2. Jeg fant denne oppskriften på nettstedet L'Académie du goût, og da de kom ut av ovnen, var kjeksene perfekte.
3. De er superraske å lage, og deilige å spise naturell eller for å lage en tiramisu eller en charlotte.
4. Sikt hvetemelet og maisstivelsen.
5. Separat, pisk eggehviten til de er stive, og tilsett sukkeret for å stabilisere dem.
6. Bland deretter veldig raskt inn eggeplommene med en elektrisk mikser (pisk i omtrent 30 sekunder), og tilsett deretter forsiktig mel- og maisstivelsesblandingen med en slikkepott.
7. Form med en sprøytepose stenger av deigen på bakepapir, og sørg for å ha nok avstand mellom dem slik at de ikke kleber seg sammen under steking.
8. Dryss kjeksene med melis, og sett dem i en forvarmet ovn på 190°C i omtrent ti minutter.
9. Kjeksen skal være farget og myk.
10. La dem avkjøle, og dryss på nytt med melis om ønskelig.