

Biscoitos de colher (Alain Ducasse)

Ingrédients

- 50 g de farinha
- 50 g de amido de milho
- 125 g de claras de ovo (cerca de 4 claras)
- 100 g de açúcar cristal
- 80 g de gemas de ovo (cerca de 4 gemas)

Préparation

1. Hoje para o lanche, foram biscoitos de colher!
2. Encontrei esta receita no site da Academia do Sabor, e ao sair do forno os biscoitos estavam perfeitos.
3. Eles são super rápidos de fazer e deliciosos para comer puro ou para fazer um tiramisu ou uma charlotte.
4. Peneire a farinha e o amido de milho.
5. À parte, bata as claras em neve e, em seguida, incorpore o açúcar para firmá-las.
6. Incorpore então muito rapidamente com a batedeira as gemas de ovo (bata por cerca de 30 segundos), depois adicione delicadamente com uma espátula a mistura de farinha e amido de milho.
7. Forme com o auxílio de um saco de confeitar tiras de massa sobre papel manteiga, espaçando-as o suficiente para que não grudem durante o cozimento.
8. Polvilhe os biscoitos com açúcar de confeiteiro e, em seguida, leve ao forno pré-aquecido a 190°C por cerca de dez minutos.
9. Os biscoitos devem estar dourados e macios.
10. Deixe esfriar e, se desejar, polvilhe novamente com açúcar de confeiteiro.