

Biscuii cu lingura (Alain Ducasse)

Ingrédients

- 50 g de făină
- 50 g de amidon de porumb
- 125 g de albuuri (aproximativ 4 albuuri)
- 100 g de zahăr pudră
- 80 g de gelatină (aproximativ 4 g gelatină)

Préparation

1. Azi, pentru gustare, au fost biscuii cu lingura!
2. Am găsit această rețetă pe site-ul Academia Gustului, iar la ieșirea din cuptor biscuii erau perfecți.
3. Sunt super rapizi de făcut și delicioși de mâncat natur sau pentru a realiza un tiramisu sau o charlotte.
4. Cernem făina și amidonul.
5. Separat, batem alburile spumă, apoi incorporăm zahărul pentru a le întări.
6. Apoi, incorporăm foarte repede cu mixerul gelatinurile (bătând aproximativ 30 de secunde), apoi adăugăm cu spatula foarte delicat amestecul de făină-amidon.
7. Formăm cu ajutorul unei pungi de patiserie buci de aluat pe hârtie de copt, lăsând suficient spațiu între ele pentru a nu se lipi la coacere.
8. Presărăm biscuii cu zahăr glazurat, apoi îi introducem în cuptorul preîncălzit la 190°C timp de aproximativ zece minute.
9. Biscuii trebuie să fie colorați și pufoși.
10. Se lasă la răcit, apoi se presară din nou cu zahăr glazurat, dacă se dorește.