

Skedar kakor (Alain Ducasse)

Ingrédients

- 50 g vetemjöl
- 50 g majsstärkelse
- 125 g äggvitor (ungefär 4 vit)
- 100 g strösocker
- 80 g äggulor (ungefär 4 gula)

Préparation

1. I dag till mellanmål var det skedkakor!
2. Jag hittade detta recept på sidan L'Académie du goût, och när de kom ut ur ugnen var kakorna perfekta.
3. De är super snabba att göra och läckra att äta som de är eller för att göra en tiramisu eller en charlotte.
4. Sikta vetemjölet och majsstärkelsen.
5. Separat, vispa äggvitorna till ett fast skum, och tillsätt sedan sockret för att stabilisera dem.
6. Tillsätt då mycket snabbt äggulorna med elvisp (vispa i cirka 30 sekunder), och tillsätt sedan försiktigt med en slickepott blandningen av vetemjöl och majsstärkelse.
7. Forma med hjälp av en spritspåse längder av deg på bakplåtspapper, och se till att de har tillräckligt med avstånd så att de inte klibbar ihop under gräddningen.
8. Pudra kakorna med florsocker, och grädda i den förvärmade ugnen på 190°C i cirka tio minuter.
9. Kakorna ska vara färgade och mjuka.
10. Låt svalna, och pudra eventuellt med florsocker igen om så önskas.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com