

Biskuti za kijiko (Alain Ducasse)

Ingrédients

- 50 g ya unga
- 50 g ya wanga wa mahindi
- 125 g ya mayai ya wazi (karibu mayai 4)
- 100 g ya sukari ya unga
- 80 g ya yai ya njano (karibu yai 4)

Préparation

1. Leo kwa ajili ya vitafunwa, ilikuwa biskuti za kijiko!
2. Nimepata mapishi haya kwenye tovuti ya Akademia ya Ladha, na wakati zilipotolewa kwenye oveni biskuti zilikuwa kamilifu.
3. Zinachukua muda mfupi kuandaa, na ni tamu kula peke yake au kwa kutengeneza tiramisu au charlotte.
4. Chuja unga na wanga wa mahindi.
5. Kando, piga mayai ya wazi kuwa mweupe, kisha ongeza sukari ili kuimarisha.
6. Kisha, ongeza haraka sana kwa mchanganyiko wa umeme yai ya njano (piga kwa takriban sekunde 30), kisha ongeza kwa kutumia spatula kwa upole mchanganyiko wa unga-wanga wa mahindi.
7. Unda kwa kutumia mfuko wa kupikia biskuti za mviringo kwenye karatasi ya kuoka, ukizitenga vya kutosha ili zisijikaze wakati wa kupika.
8. Nyunyiza biskuti kwa sukari ya icing, kisha weka kwenye oveni iliyopashwa moto kwa 190°C kwa dakika kumi.
9. Biskuti zinapaswa kuwa na rangi na laini.
10. Achia ipoe, kisha nyunyiza tena sukari ya icing ikiwa unataka.