

Spoon Biscuits (Alain Ducasse)

Ingrédients

- 50 g ng harina
- 50 g ng cornstarch
- 125 g ng puti ng itlog (mga 4 na puti)
- 100 g ng asukal
- 80 g ng pula ng itlog (mga 4 na pula)

Préparation

1. Ngayon para sa meryenda, mga biskwit na may kutsara!
2. Nahanap ko ang resipe na ito sa site ng Académie du goût, at sa paglabas ng oven, ang mga biskwit ay perpekto.
3. Napakadali nilang gawin, at masarap kainin nang natural o para gumawa ng tiramisu o charlotte.
4. Sift ang harina at cornstarch.
5. Sa ibang bahagi, talunin ang mga puti ng itlog hanggang maging puti, pagkatapos ay idagdag ang asukal upang patatagin ang mga ito.
6. Idagdag nang napakabilis gamit ang electric mixer ang mga pula ng itlog (talunin ng mga 30 segundo), pagkatapos ay dahan-dahang idagdag gamit ang spatula ang pinaghalong harina-cornstarch.
7. Gumawa gamit ang piping bag ng mga piraso ng masa sa parchment paper, na pinapangalagaan ang distansya upang hindi sila magdikit habang nagluluto.
8. Budburan ang mga biskwit ng powdered sugar, pagkatapos ay ilagay sa preheated oven sa 190°C sa loob ng halos sampung minuto.
9. Ang mga biskwit ay dapat maging kulay at malambot.
10. Pahingahin, pagkatapos ay budburan muli ng powdered sugar kung nais.