

Kaık Kurabiyeleri (Alain Ducasse)

Ingrédients

- 50 g un
- 50 g mısır ni astası
- 125 g yumurta akı (yaklaık 4 ak)
- 100 g toz eker
- 80 g yumurta sarısı (yaklaık 4 sarı)

Préparation

1. Bugün atı tırmalık olarak, kedi dilli yaptım!
2. Bu tarifi Le Goût Akademisi sitesinde buldum ve fırından çıktı ında bisküviler mükemmeldi.
3. Yapması çok hızlı ve do al olarak ya da tiramisu veya bir charlotte yapmak için lezzetli.
4. Unu ve mısır ni astasını eleyin.
5. Ayrı bir kapta, yumurta aklarını kar gibi olana kadar çırpın, ardından sıkıla tırmak için ekeri ekleyin.
6. Daha sonra, elektrikli mikserle yumurta sarılarını çok hızlı bir ekilde ekleyin (yaklaık 30 saniye çırpın), ardından un-ni asta karı ımını çok nazik bir ekilde spatula ile ekleyin.
7. Bir krema torbası yardımıyla, ya lı ka ıt üzerine hamurdan eritler olu turun, pi erken yapı mamaları için yeterince aralıklı bırakın.
8. Bisküvilerin üzerine pudra ekeri serpin, ardından önceden ısıtılmış 190°C fırında yaklaık on dakika pi irin.
9. Bisküviler renklenmeli ve yumu ak olmalıdır.
10. So umaya bırakın, ardından istenirse tekrar pudra ekeri serpin.