

Barquette à la confiture



Ingédients pour 20 barquettes

- 50g de farine
 - 20g de sucre
 - 1 cuillère à café de miel
 - 2 œufs
 - de la confiture de votre choix
- }
- VRAÇ**
HAUTS-DE-FRANCE

Préparation

- Séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige ferme.
- Fouetter les jaunes d'œufs, le sucre et le miel jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
- Préchauffer le four à 180°C. Verser la farine, mélanger à nouveau. Ajouter un quart des blancs d'œufs et mélanger avec un fouet, puis incorporer le reste des blancs d'œufs et mélanger délicatement avec une cuillère en bois ou une maryse.
- Répartir la pâte dans des moules à barquettes (ou autre moules : muffins, madeleine, financiers). Enfourner 10 à 12 min pour que les barquettes soient bien dorées.
- A la sortie du four, si besoin, faire un creux au centre de chaque barquette avec le dos d'une cuillère, laisser tiédir et garnir avec la confiture.

Barquette à la confiture



Ingédients pour 20 barquettes

- 50g de farine
 - 20g de sucre
 - 1 cuillère à café de miel
 - 2 œufs
 - de la confiture de votre choix
- }
- VRAÇ**
HAUTS-DE-FRANCE

Préparation

- Séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige ferme.
- Fouetter les jaunes d'œufs, le sucre et le miel jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
- Préchauffer le four à 180°C. Verser la farine, mélanger à nouveau. Ajouter un quart des blancs d'œufs et mélanger avec un fouet, puis incorporer le reste des blancs d'œufs et mélanger délicatement avec une cuillère en bois ou une maryse.
- Répartir la pâte dans des moules à barquettes (ou autre moules : muffins, madeleine, financiers). Enfourner 10 à 12 min pour que les barquettes soient bien dorées.
- A la sortie du four, si besoin, faire un creux au centre de chaque barquette avec le dos d'une cuillère, laisser tiédir et garnir avec la confiture.