



Barquettes 3 chatons

Ingredients

2 oeufs

70g de sucre

80g de farine

Étape de la recette

- Pour 24 barquettes -

Préchauffer le four 170°C

Séparer les jaunes des blancs d'œufs

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre sur la fin

Incorporer les jaunes d'œufs

Puis ajouter délicatement la farine et mélanger à l'aide d'une maryse jusqu'à ce que la préparation soit homogène,

Remplir les empreintes et enfourner environ 7 minutes

Laisser refroidir, démouler et remplir selon vos goûts : pâte à tartiner, confiture, curd ou la super pâte au chocolat crunchy de chez les 2 Siciles