

Les biscuits cuiller de mémé Madeleine...



Ingrédients (pour environ 30 biscuits) :

4 blancs d'œufs, 70 g de sucre en poudre, 3 jaunes d'œufs, 40 g de fécule de Maïzena, 40 g de farine T55, 20 g de sucre glace pour saupoudrer

Préparation :

1. Préchauffer votre four à 200°C.
2. Mettre les blancs d'œufs dans le bol du robot et les monter en neige (au thermomix 7 min/37°/Vit 3.5) (en augmentant petit à petit au début)
3. Quand les blancs commencent à devenir mousseux, incorporer 35 g de sucre en poudre.
4. Dès que les blancs sont montés en meringue, incorporer les 35 g de sucre restants. Cela doit faire un bec. Réservez dans un saladier.
5. Incorporer délicatement les jaunes (préalablement battus) à la Maryse ou au robot.
6. Ajouter ensuite progressivement la farine et la maïzena tamisées puis mélanger à nouveau à la Maryse.
7. Préparer deux plaques à pâtisserie recouvertes de papier cuisson et garnissez une poche à douille large (10-12 mm). Couchez vos biscuits de 10 cm environ en les espaçant de 2-3 cm minimum.
8. Saupoudrez-les généreusement de sucre glace.
9. Cuire 10 à 12 minutes à 200°C en surveillant, les biscuits sont prêts lorsqu'ils sont gonflés et quand ils ont pris une jolie couleur doré clair. Les saupoudrer alors encore de sucre glace. Laisser les refroidir et conserver les dans une boîte en métal (ils se conservent très bien toute une semaine).