

Ingrédients

6 oeufs
120 grammes de sucre
60 grammes de farine
50 grammes de Maïzena
Sucre glace
Eau



Devenez pro
de la douille
avec **mastrod**
PARIS

Préparation

Séparez les jaunes d'**oeufs**, des blancs. Montez les blancs en neige ferme avec 60 gr **sucre** et ajoutez le reste lorsque les blancs sont bien fermes.

Incorporez la **farine**, la **Maïzena** et les jaunes d'**oeufs** en une fois. Mélangez la préparation avec une maryse en soulevant l'appareil obtenu. Mettez la pâte dans une poche à douille et formez des petits rectangles sur une plaque en silicone.

Préchauffez le four à 180°C. Saupoudrez avec le **sucre glace**, et un coup de spray d'**eau** avant d'enfourner 10 min.

Le Conseil de Tati : Attendez quelques minutes avant de les enlever de la plaque.



Testée et
Approuvée !