

# Biscuits à la cuillère

Pour 40 petites pièces •  Moyen •  Préparation 10 mn •  Cuisson 15 mn



## Ingrédients

- ✓ 185 g de solution de substitut de blanc d'œuf :
  - 4 g de **Substitut de blanc d'œuf Loprofin**
  - 25 g de sucre
  - 160 g d'eau tiède
- ✓ 5 c. à café bombées = 30 g de **Substitut d'œuf Loprofin**
- ✓ 100 g de sucre semoule
- ✓ 125 g de **Farine Loprofin**
- ✓ Sucre cristal pour finition
- ✓ 1 c. à café d'arôme vanille
- ✓ 1 pincée de poudre de vanille

## Préparation

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 7).

**Masse 1 :** Mélanger le **Substitut d'œuf Loprofin** avec les 100 g de sucre semoule, incorporer la **Farine Loprofin** sans trop remuer, ajouter l'arôme vanille et la poudre de vanille.

**Masse 2 :** Monter 5 mn à grande vitesse la solution de blanc d'œuf.

Verser en une seule fois la masse 2 sur la masse 1. Mélanger à la spatule délicatement mais rapidement.

Dresser à la cuillère dans des petites empreintes à éclair en silicone, saupoudrer chaque biscuit d'un peu de sucre cristal. Enfourner pendant 8 mn. Démouler et remettre à cuire sur plaque jusqu'à durcissement des biscuits.

 **ASTUCE Toque Chef :** Les biscuits se conservent 15 jours en boîte isotherme fermée.



Pour une portion	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
	130 kcal	0,06 g	2 mg	1 mg	0,4 mg	1,5 mg	1,5 mg	0,5 mg
			Nbre de part négligeable					

# Desserts