

Barquettes Framboise et Nutella

Ingrédients :

Pour 30 barquettes

- * 4 oeufs
- * 100 g sucre semoule
- * 100 g farine
- * 2 CS sucre glace
- * Gelée de Framboise
- * Nutella ®



Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez vos empreintes sur la plaque perforée.

Séparez les blancs des jaunes. Battez les jaunes avec la moitié du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Battez les blancs avec l'autre moitié du sucre en neige ferme. Incorporez 1/4 des blancs dans les jaunes et mélangez délicatement avec la spatule. Ajoutez ensuite la farine et le reste des blancs. Garnissez les empreintes et saupoudrez de sucre glace. Faites cuire 10 minutes à 180°C (th.6).

Pendant ce temps, faites liquéfier la gelée dans une petite casserole à feu doux et le Nutella ® au micro-ondes (quelques secondes à petite température). Dès la sortie du four, foncez délicatement le milieu de chaque barquette avec l'outil de fonçage, puis démoulez chaque barquette et laissez-les refroidir sur une grille.

Garnissez l'intérieur de chaque barquette avec de la gelée ou du Nutella ®. Faites prendre environ 5 minutes au congélateur.

Source : Livre « SIMPLISSIME » de la collection Guy Demarle.

