Recette des Biscuits sans farine



INGRÉDIENTS
pour 6 personnes.

- 130gr de blanc d'œuf
- 60gr de jaune d'œuf
- 100gr de lait écrémé
- 1 sachet de levure chimique
- 35gr de maïzena
- 200gr de lait écrémé
- 30gr de sucre glace
- 45gr de sucre de bouleau Natsuc

PRÉPARATION
Mélanger la poudre de lait, les jaunes d'œuf, la levure, la Maïzena, le Natsuc. Ajouter le lait. Monter les blancs d'œuf en neige et les serrer avec le sucre glace. Les incorporer délicatement à la pâte. Cuire sur plaque à pâtisserie avec un papier cuisson 15 mn à 170 °C.

natsuc
SWEET by NATURE