

PETITS GÂTEAUX AUX FRAMBOISES

(Pour 8 personnes)

Ingrédients :

- 100g de poudre d'amande
- 100g de sucre glace
- 25g de farine
- 3 œufs
- 3 blancs d'œufs
- 20cl de crème entière liquide (non allégée) très froide
- 1 cuillère à soupe bombée de sucre glace
- 300g de framboises (fraîches ou surgelées)

Matériel :

- 2 feuilles de papier ScrapCooking®
- poche à douille
- 1 cercle 6,3 cm de diamètre



CREATION BISCUITS ET PETITS GATEAUX



1h



facile



faible



Voir les commentaires (0)

Vue 1934 fois



Ajouter a mes favoris



Envoyer a un ami

AUTEUR



Contacter



Ajouter à mes amis



Voir sa galerie

INFO PRATIQUE

Retrouvez cette recette de cuisine créative et tout le matériel nécessaire sur : www.cuisineludique.com

Vous pouvez aussi la consulter directement à cette page :

<http://www.cuisineludique.com/biscuits-et-petits-gateaux,petits-gateaux-aux-framboises,recettes-de-cuisine,601-0.html>

1. PRÉPARATION DU BISCUIT



Tamisez ensemble le sucre glace, la poudre d'amande et la farine.
Ajoutez les œufs entiers et battez vigoureusement pendant quelques minutes.
Sortez la plaque du four et préchauffez le four à 180°.
Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation.

2. IMPRIMER LE BISCUIT



Placez les feuilles de papier ScrapCooking® sur la plaque du four (froide).
Versez la pâte et étalez uniformément avec une spatule.
Placez au four pour 12 à 15 min de cuisson.

3. MONTER LA CHANTILLY



Placez au réfrigérateur au moins ½ h à l'avance le récipient et le fouet. Versez la crème liquide dans le récipient bien froid et fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle monte. Ajoutez ensuite le sucre glace. Réservez la chantilly au réfrigérateur.

4. DRESSER LES PETITS GÂTEAUX



Sortez le biscuit Joconde du four et laissez-le refroidir quelques minutes. Découpez le biscuit avec le cercle. Placez dans un plat la moitié des cercles obtenus.
Garnissez la poche à douille avec la crème chantilly et dressez les framboises et la chantilly sur chaque biscuit. Posez le reste des biscuits comme un chapeau pour former chaque petit gâteau. Finissez la déco en ajoutant une touche de chantilly avec une framboise dessus.