

Petits gâteaux aux blancs d'oeufs



Dessert **Facile**

Pour : 5 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Il vous reste 4 blancs d'oeufs ? Vous ne savez pas quoi en faire ? Voici une recette qui vous permettra de les utiliser et d'obtenir 10 bons petits gâteaux ! A servir avec une salade de fruits, un fromage blanc ou un café...

Ingrédients

- 4 blancs d'oeufs
- 120 g de farine
- 100 g de sucre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 1 demi paquet de levure chimique
- 50 g de beurre

Préparation

- 1 Mélangez la farine, les sucres et la levure dans un saladier.
- 2 Ajoutez-y le beurre fondu. Mélangez.
- 3 Battez les blancs en neige.
- 4 Incorporez-les délicatement au mélange précédent.
- 5 Versez la pâte dans des petits moules à financiers. Enfouez environ 20 minutes à 180°C (th.6). Ce temps peut varier en fonction du four utilisé.

Proposé par



Audrey

Amatrice de recettes simples et de chocolat ! Rendez-vous sur mon blog [Bleu indigo et chocolat chaud](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

