



Barquettes à la fraise

Temps total : 30min — Préparation 15min



INGRÉDIENTS : 10 barquettes

- 2 Oeufs
- 30g de Sucre
- 50g de Farine
- Un peu de Confiture de Fraises

À vos marques prêt !

ÉTAPE 1

Séparez les blancs des jaunes. Puis mélanger avec les jaunes le sucre et la farine.

ÉTAPE 2

Montez les blancs en neige. Puis incorporez-les à la pâte.

ÉTAPE 3

Mettez une cuillère à soupe de pâte dans chaque empreinte du moule et enfournez 15 minutes à 180° ou T°6.

ÉTAPES 4

Laissez refroidir les barquettes avant de les démouler. Puis y ajouter de la confiture de fraises que vous avez légèrement fait chauffer. Puis laissez de nouveau refroidir avant dégustation !