

Bouées de Lu



Ingédients pour 12 bouées :

80g de sucre
90g de farine
2 oeufs
1 sachet de sucre vanillé
2 cs de lait
Confiture

Réalisation :

1/ Mélanger les sucres et les jaunes d'oeufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la farine, le lait, puis les blancs montés en neige.

2/ Verser la pâte dans des petits moules beurrés. Enfourner dans un four chaud, à 180°C pour 15 min.

A la sortie du four, enfoncez le fond d'un petit verre dans chaque biscuit pour former le trou. Il faut aller vite, car une fois que c'est refroidi cela ne fonctionne plus. Puis mettre la confiture et laisser refroidir avant de déguster !

Pour ma part j'ai mis de la confiture de groseilles maison, mais laissez libre court à votre imagination !