Petits gâteaux

Croquignoles

25 min	15 min	10 min	0	226
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les croquignoles

250 g **Sucre glace**
100 g **Farine**
3 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**
1 pincée(s) **Sel**

Étape 1

Préparation des croquignoles

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Monter les blancs en neige ferme avec le sel dans un saladier à l'aide d'un batteur électrique.
3. Tamiser le sucre glace et la farine à l'aide d'un tamis puis les incorporer délicatement aux blancs en neige à l'aide d'une maryse.
4. Verser la préparation dans la poche à douille munie d'une douille unie à l'aide d'une maryse.
5. Former des bâtonnets ou des ronds de préparation sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé.
6. Enfourner les croquignoles pendant 10 minutes.

Étape 2

Dressage

1. Sortir les croquignoles du four et les laisser refroidir sur une grille à pâtisserie avant de les servir.
2. Les croquignoles se conservent plusieurs jours dans une boîte en fer.