

Barquettes sucrées type « LU » au Nutella

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Une tentation de faire soi-même des barquettes comme les barquettes de la marque LU ? Ici version gourmande avec l'incontournable Nutella. Attention, avec cette recette on obtient des barquettes très moelleuses.

Ingrédients (pour environ 20 barquettes) :

- * 50g de farine
- * 50g de cassonade (ou sucre en poudre)
- * 2 œufs
- * 1 pincée de sel
- * quelques cuillères à soupe de Nutella



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th6).

Séparer les jaunes et les blancs d'œuf.

Dans un saladier, mettre les jaunes d'œuf et le sucre.

Battre énergiquement pour faire blanchir.

Ajouter la farine. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Attention c'est un peu épais.

Battre les blancs en neige ferme.

Mettre 1 cuillère de blanc monté dans le saladier et s'en servir pour détendre le mélange œuf-sucre-farine.

Puis incorporer avec délicatesse le reste des blancs d'œuf.

Remplir chaque alvéole à ras avec la préparation homogène (l'équivalent de 2 cuillères à café).

Enfourner pour 8 à 10 minutes.

Sortir du four et démouler rapidement.

Laisser refroidir.

Remplir le trou avec le Nutella.

Lisser avec une petite cuillère.

Déguster.

Astuces :

J'ai acheté des moules en silicone qui forment un creux (Yoko design, moule à barquette).

Je trouve que cela colle quand même un peu ; il faut démouler encore chaud sinon cela abime beaucoup le biscuit.

On peut parfumer la pâte avec de la vanille, des zestes de citron, du rhum...

Si vous n'avez pas de moule avec un creux, il faut le faire avec le manche d'une cuillère en bois 2 minutes avant la fin de cuisson.