

Mini-gâteau neige aux framboises

Avec 3 blancs d'œufs

Gâteau cousin de celui de Savoie, très léger.

Il permet de réutiliser 3 blancs d'œuf !! Ici, je le mets dans des petites moules pour avoir des bouchées et j'incorpore des framboises dedans.

Ingrédients (16 à 18 gâteaux) :

- * 3 blancs d'œufs
- * 75g de sucre en poudre (ou 150g pour des gâteaux « meringués »)
- * 60g de farine
- * 50g de beurre
- * 1 cuillère à café de levure chimique
- * 1 cuillère à soupe de Maïzena
- * 1/2 cuillerée à café de vanille en poudre
- * 1 pincée de sel
- * framboises (3-4 framboises par mini-gâteau)



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Faire fondre le beurre au micro-ondes. Puis le laisser refroidir.

Dans un saladier, mettre la farine, la Maïzena, la levure et la vanille. Mélanger brièvement.

Séparer les blancs des jaunes ou utiliser 3 blancs d'œuf d'une autre recette.

Monter les blancs en neige ferme avec la pincée de sel et une cuillère à soupe de sucre.

Avant la fin, ajouter le reste du sucre et bien « serrer » les blancs.

Incorporer alors délicatement la préparation sèche aux blancs montés avec une spatule.

Incorporer aussi très délicatement le beurre liquide mais refroidit à ce mélange. Beurrer le moule et le fariner.

Dans chaque petit moule, mettre 1/2 cuillère à soupe de préparation.

Mettre 3 ou 4 framboises dessus.

Remettre dessus 1/2 cuillère à soupe de préparation.

Enfourner pour 15 minutes à 180°C.

Quand c'est cuit, la lame du couteau piqué dedans ressort sèche.

A la sortie du four, démouler et laisser refroidir sur une grille avant de le déguster.

Astuces :

Si on met 150g de sucre, on obtient de délicieux gâteaux avec une couche de meringue coustillante dessus !

J'utilise des petits moules en silicone.

Pour démouler, il suffit d'attendre quelques minutes, mettre à l'envers sur la grille et hop cela se démoule tout seul.

On peut ajouter du rhum (dans le beurre refroidi) ou des amandes en poudre (dans la préparation sèche).

Avec les jaunes, je fais des rhum bredele par exemple...