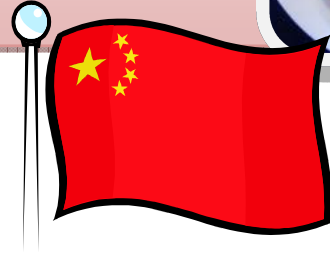
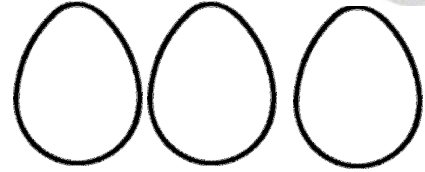
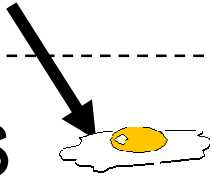


Biscuits de chance chinois

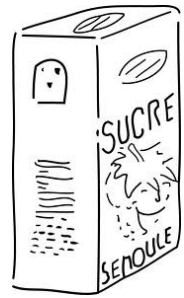


Ingrédients

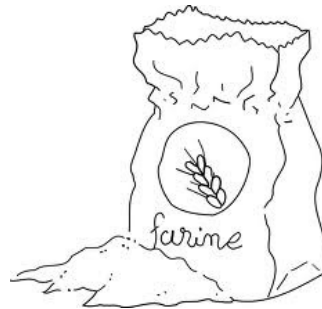
3 blancs d'œufs



150 g de sucre en poudre



90 g de farine



1 cuillère à café de vanille



1 pincée de sel



Ustensiles



1 saladier



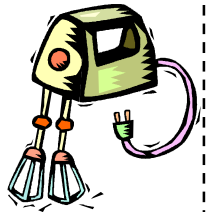
1 verre mesureur



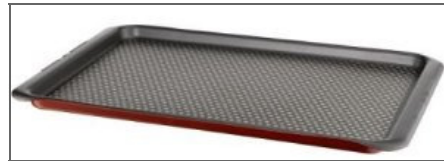
1 fouet



1 batteur électrique



1 plaque à pâtisserie



Du papier de cuisson

1 spatule



1 cuillère en bois



2 petites cuillères



1 verre



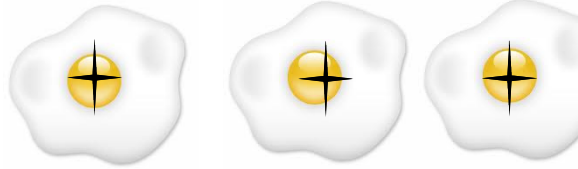
Etapes



PRECHAUFFER le
four thermostat 6/7

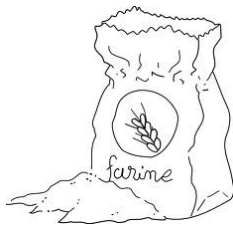
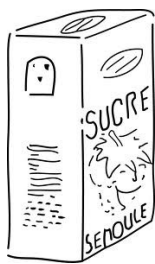
1

BATTRE les blancs d'œufs et la vanille pour obtenir un mélange moussueux



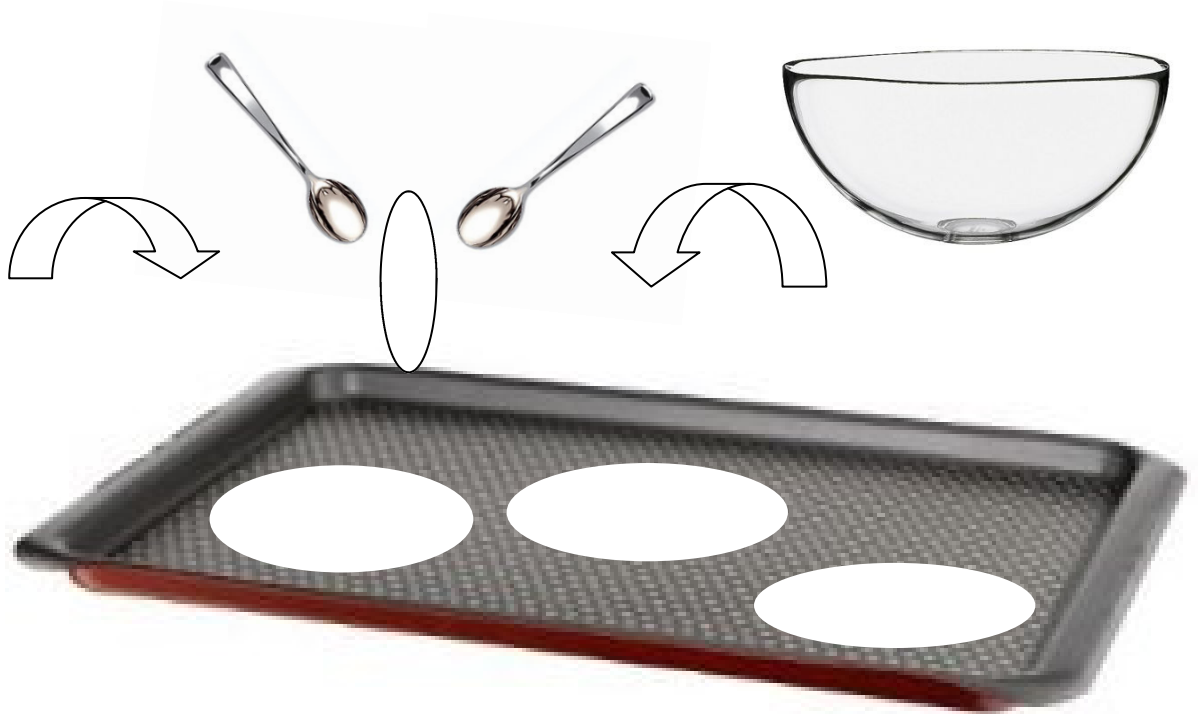
2

AJOUTER la farine, le sel, le sucre et le mélanger au blancs délicatement en soulevant.



3

DEPOSER 3 ronds de 8 cm environ de pâte.

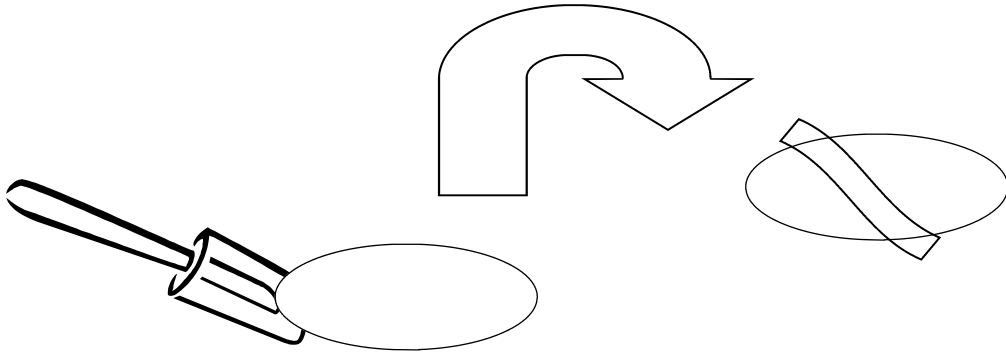


4

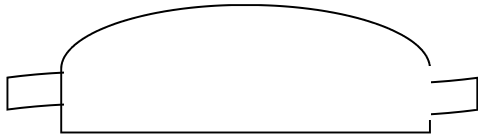
CUIRE 5 minutes



5 RETIRER rapidement les biscuits de la plaque avec une spatule en les retournant. PLACER le message.



6 REPLIER le biscuit en 2.



POSER le biscuit au bord d'un verre en pliant le biscuit en 2 jusqu'à ce qu'il durcisse.



Biscuits de chance chinois



Ingrédients



3 blancs d'œufs 

150 g de sucre en poudre 

90 g de farine 

1 cuillère à café de vanille 



1 pincée de sel 

Ustensiles





1 saladier 

1 verre mesureur 

1 fouet  1 batteur électrique 

1 plaque à pâtisserie 

Du papier de cuisson

1 spatule  1 cuillère en bois 


2 petites cuillères  1 verre 





Etapes



PRECHAUFFER le four thermostat 6/7

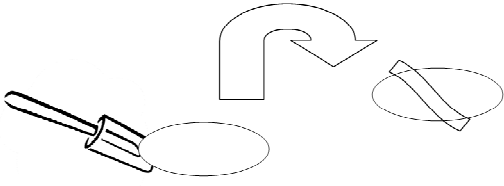
1 BATTRE les blancs d'œufs et la vanille pour obtenir un mélange moussueux 

2 AJOUTER la farine, le sel, le sucre et le mélanger au blancs délicatement en soulevant. 

3 DEPOSER 3 ronds de 8 cm environ de pâte. 

4 CUIRE 5 minutes 

5 RETIRER rapidement les biscuits de la plaque avec une spatule en les retournant. PLACER le message.



Casse ton biscuit avant de le manger et lis le message !

6 REPLIER le biscuit en 2.



POSER le biscuit au bord d'un verre en pliant le biscuit en 2 jusqu'à ce qu'il durcisse.

