



Mes gâteaux nuages au cacao

Recette pour 6 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 20 min.

Ingrédients

Œufs : 4
Sucre en poudre : 100 g
Cacao amer en poudre : 20 g
Farine : 35 g
Maïzena ® : 20 g

Cacao amer pour le moule

Matériel

un batteur sur socle avec fouet
un moule de 6 roses en silicone
une jatte
une maryse en silicone
un fouet à main
une balance ménagère



Réalisation

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
2. Fouetter les jaunes avec 75 g de sucre. Ajouter le cacao amer.
3. Monter les blancs en neige puis incorporer les derniers 25 g de sucre.
4. Associer délicatement les 2 préparations puis saupoudrer les poudres (cacao, farine et Maïzena ®) et mélanger doucement pour une préparation homogène.
5. Saupoudrer du cacao amer dans les empreintes du moule. Préchauffer le four à 175°C.
6. Remplir complètement les 6 empreintes, puis enfourner pour 20 minutes.
7. Arrêter la cuisson à l'issue du temps puis "oublier" les gâteaux nuages dans le four pour quelques heures !
- ils seront tout d'abord très gonflés au bout des 20 minutes de cuisson, puis se rétracteront peu à peu jusqu'à complètement refroidissement -

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.
www.PureGourmandise.com