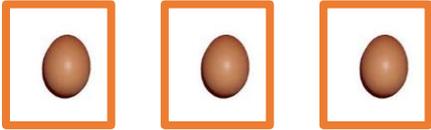
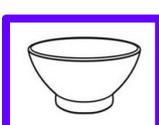


# Recette des biscuits à la cuillère

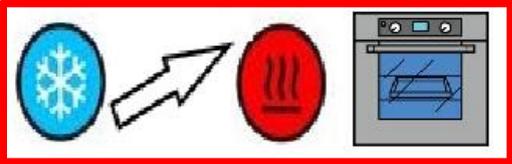
## Les ingrédients :

	140g de <u>Maïzena</u>
	6 <u>œufs</u>
	160g de <u>sucré</u>

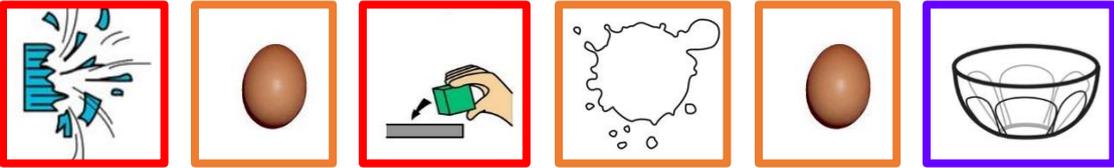
## Les ustensiles :

	un <u>four</u>
	un <u>saladier</u>
	une <u>cuillère en bois</u>
	un <u>batteur</u>
	un <u>bol</u>
	une <u>poche à douille</u>
	du <u>papier cuisson</u>

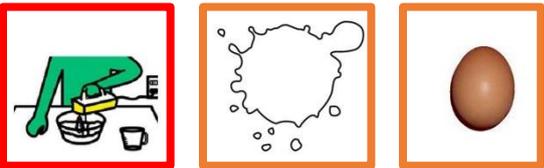
# Recette des biscuits à la cuillère

1.  **200°C (Th 6-7)**

Préchauffer le four à 200°C (Th 6-7).

2. 

Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes : les blancs dans le saladier et les jaunes dans le bol.

3. 

Monter les blancs en neige.

4. 

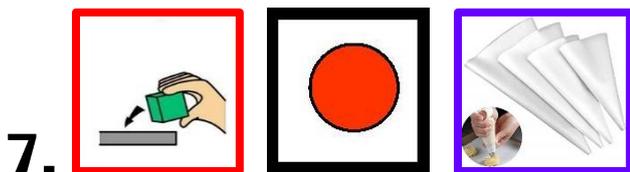
Ajouter le sucre et continuer à battre.



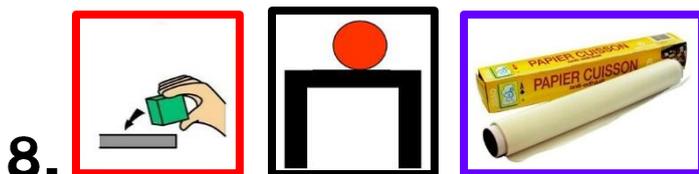
Ajouter les jaunes et battre quelques instants.



Incorporer la Maïzena et mélanger délicatement avec une cuillère en bois.



Remplir la poche à douille.



Former des biscuits de 6 à 7 cm sur le papier sulfurisé.



Enfourner dans le four à 200°C (Th 6-7) pendant 6 à 8 minutes.