

Coupes en pâte à cigarettes (pour présenter des glaces individuelles)

Beurre : 100 g

Sucre glace : 100 g

Blancs d'œufs crus (120 g : 3 à 4 blancs d'œufs)

Farine : 75 g

Parfum : extrait de vanille (liquide) par exemple

Crémer dans un récipient, avec un fouet, le beurre (en pommade) et le sucre.

Incorporer les blancs d'œufs (crus) progressivement. Incorporer la vanille.

Ajouter la farine à la spatule.

Déposer des cuillérées de cet appareil sur une plaque, en laissant de l'espace entre les cuillérées (au maximum 3 cuillérées sur une plaque de 30 x 40 cm). Enfourner une dizaine de minutes environ à 180 °C. La cuisson est terminée quand l'appareil a un couleur brune. Sur la bouche du four, décoller une plaque avec le triangle et l'enrouler, encore chaude (attention à ne pas se bruler) sur un cylindre (pour faire des cigarettes) ou la déposer dans un petit récipient en plastique (pour faire des coupes à glace).
