

Pain nuage



Details :



env. 10 nuages



env. 10 min



20 min

Ingredients :

3 oeufs
60g de mascarpone
1/2 càc de bicarbonate
1/2 càc de levure chimique

Recette :

Préchauffer le four à 150°.

Casser les oeufs et séparer les blancs des jaunes.

Battre les jaunes avec le mascarpone et la levure jusqu'à obtenir un mélange homogène et mousseux.

Monter les blancs en neige avec le bicarbonate et les incorporer doucement au précédent mélange à l'aide d'une spatule.

Sur une plaque recouverte de papier cuisson, faire des petits tas d'environ 2 cuillères à soupe et bien les espacer.

Enfourner pendant 20min et laisser refroidir.

Vous pouvez aussi les passer quelques secondes au grill pour un effet plus croustillant selon vos goûts !

Options : Mettre un peu de fleur d'oranger ou d'arôme de vanille pour une version plus douce au petit déjeuner !