 **Barquettes Petits Minous**

**Pour 24 barquettes et 17 mini-tartelettes**

**- 3 œufs**
**- 75 g de farine**
**- 70 g de sucre en poudre**
**Garniture au choix :**
**- confiture**
**- pâte à tartiner**
**- ...**

**Empreintes pour mini-barquettes et pour mini-tartelettes, beurrées légèrement.**
**Préchauffage du four à 180°C** 

**Séparer les blancs** des jaunes d'œufs.
Monter les blancs en neige ferme en incorporant le sucre en poudre.
Puis sans cesser de fouetter, ajouter les jaunes un par un.

**Incorporer la farine**, toujours en fouettant, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

**Remplir les empreintes**  en laissant un tout petit espace dans le moule.

**Enfourner pour 8 à 10 minutes**, jusqu'à ce que le gâteau soit ferme au toucher et que la surface soit blonde.

**Dès la sortie du four**, creuser le centre des biscuits avec le manche d'une cuillère en bois.
**Laisser refroidir** avant de démouler délicatement.

**Garnir la cavité des biscuits** avec la confiture de votre choix ou encore une pâte à tartiner.