 **Barquettes Petits Minous**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/08/Barquettes-petits-minous-DSCN8457_28633.jpg)**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** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

**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.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif  
**Incorporer la farine**, toujours en fouettant, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif  
**Remplir les empreintes**  en laissant un tout petit espace dans le moule.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif  
**Enfourner pour 8 à 10 minutes**, jusqu'à ce que le gâteau soit ferme au toucher et que la surface soit blonde.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif  
**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.