



# *les bonnes recettes de Marithé*

## **Petits doigts de fée** **SANS FARINE DE BLÉ, SANS ARACHIDE, SANS** **LAIT, SANS ARÔME**

### INGRÉDIENTS

- 3 blanc d'œufs,
- 180 gr de sucre,
- 15 gr de cacao amer,
- quelques gouttes de jus de citron,
- un peu d'huile de tournesol pour la plaque.

### INSTRUCTIONS

- Fouettez les blancs d'œufs, le sucre au bain-marie.
- Chauffez la masse jusqu'à 50° C.
- Ajoutez le jus de citron, fouettez à nouveau jusqu'à complet refroidissement.
- Ajoutez à la spatule le cacao amer en poudre.
- Sur une feuille de papier sulfurisée, légèrement huilée, à l'aide d'une poche à douille ou d'une seringue moyenne, dressez des petits bâtonnets de 7 à 8 cm.
- Cuire à 11° C, therm. 3 pendant 45 mn, en laissant la porte du four légèrement ouverte, pour permettre l'évacuation de la buée.
- Laissez refroidir, sachant que ces petits gâteaux peuvent se conserver longtemps dans une boîte hermétique.

Recette élaborée par  
Mme Marie-Thérèse ROTH



Service de  
Médecine Interne,  
Immunologie Clinique  
et Allergologie  
Hôpital Central  
29, Av. de Lattre de Tassigny  
54035 NANCY Cedex