

# Pain Oopsie

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 8 à 10 min

## Ingédients pour 4 disques:

- ✓ 3 oeufs
- ✓ 100 g de fromage blanc
- ✓ 1 cuil à café de levure chimique
- ✓ Sel

## Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6).

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs  
Battre les 3 blancs d'oeufs dans un saladier, avec une pincée de sel,  
puis réserver.

Battre les 3 jaunes avec 100 g de fromage frais  
et 1 cuil à café de levure chimique.

Incorporez délicatement les blancs en neige à cette préparation.

Mettre du papier sulfurisé sur une plaque allant au four.

Déposez des disques de pâte d'environ 10 cm de diamètre.

Enfournez et laissez cuire une dizaine minutes, jusqu'à ce que  
les pains Oopsie soient dorés.

Sortez-les du four, laissez-les tièdir et enlevez-les du papier sulfurisé,  
**ATTENTION** ça risque de coller un peu

Garnissez-les à votre guise

**Bon appétit à toutes & tous !!**