



Difficulté ★★★

Langues de chat



20 langues de chat



15 min



10 min



--

INGREDIENTS

60 g de beurre mou

60 g de sucre

1 càc d'arôme de vanille

60 g de farine

60 g de blancs d'oeufs



INSTRUCTIONS

- Préchauffe ton four à 200°.
- Dans un bol, verse le beurre mou, le sucre, l'arôme de vanille et mélange le tout énergiquement à l'aide d'un fouet.
- Ajoute la farine et fouette brièvement
- Verse les blancs d'oeufs tout en continuant de fouetter : ta pâte doit devenir lisse et homogène.
- Verse la préparation dans une poche à douille (ou un sac de congélation) et coupe l'extrémité.
- Poche tes langues de chat sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Enfourne pendant 8 à 10 minutes.
- Laisse refroidir et régale-toi !

CONSERVATION

Les langues de chat se conservent à température ambiante, dans une boîte hermétique ou bocal en verre jusqu'à 15 jours.