

Les langues de chat

6 personnes temps 23 minutes

Les ingrédients



60 g de beurre



60 g de sucre en poudre



60 g de farine



2 blancs d'oeuf



2 gouttes de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé

Les ustensiles



Une cuillère en bois



Un four



Une poche à douille

Les étapes de la recette

Etape 1

Travailler le beurre pour le rendre crémeux,

Etape 2

ajouter le sucre, la vanille et la farine.

Etape 3

Bien mélanger.

Etape 4

Incorporer les blancs d'oeufs.

Etape 5

Beurrer la plaque du four et la fariner. Mettre la pâte dans une poche à douille. Etaler des bâtonnets de pâte suffisamment espacés sur la plaque.

Etape 6

Faire cuire 7 à 8 min à four chaud (200°C).

Décoller aussitôt et faire refroidir.

