

Langues de Chat

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BEURRE	70 g
- SUCRE IMPALPABLE	80 g
- BLANC(S) D'OEUF(S)	2
- FARINE	70 g

Recette:

- Dans un saladier, faites ramollir doucement le beurre au micro-onde.
- Ajoutez au fouet, le sucre glace puis le 1er blanc d'œuf.
- Incorporez alors la farine toujours au fouet puis le 2ème blanc d'œuf.
- Laissez reposer la pâte pendant 30 minutes à température ambiante.
- Préchauffez le four à 160°C.
- A l'aide d'une poche à douille, formez les langues de chat sur du papier sulfurisé.
- Enfournez 6 minutes à 160°C.
- Décollez les langues après refroidissement.

