



Langues de chat

Ingredients

65g de beurre mou
65g de sucre glace
60g blancs d'oeufs
80g de farine

Étape de la recette

Préchauffer le four 180C

Dans le bol mettre le fouet, le beurre et le sucre 10s/vitesse 3 5

Verser les blancs d'oeuf 10s/vitesse 3.5

Ajouter la farine 10s/vitesse 3.5

Mettre en poche et former de petits btons sur une silpat ou du papier sulfurisé et enfourner 8 min (jusqu' coloration du tour du biscuit)