

Langues de chat

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

Étape de la recette

Prchauffer 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 sulfuris et enfourner 8 min (jusqu' coloration du tour du biscuit)

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr