



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 à 180°C

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

Verser les blancs d'uf 10s/vitesse 3.5

Ajouter la farine 10s/vitesse 3.5

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