



Langues de chat

Ingredients

100g de beurre mou
100g de sucre glace
60g de blancs d'oeuf
120g de farine

Étape de la recette

Préchauffer le four à 190°C

A l'aide d'un batteur électrique fouetter ensemble le beurre et le sucre

Puis ajouter les blancs d'oeuf

Incorporer la farine.

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)

ASTUCE

- Espace bien les biscuits sur la plaque car ils s'écarteront à la cuisson.
- Surveille bien la cuisson : les bords doivent être légèrement dorés.
- Laisse les bien refroidir avant de les décoller pour qu'elles durcissent bien.
- Elles se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique