






Langues de chat

<p>Les ingrédients</p> <p>200g de beurre 180g de sucre 3 à 4 blancs d'œufs 250g de farine 1 sachet de sucre vanillé</p>	
<p>Les ustensiles</p> <p>Un bol Fouet Poche à douille</p>	
<p>La recette</p> <p>1. Se laver les mains.</p>	
<p>2. Préchauffer le four à 180°.</p>	
<p>3. Malaxer le beurre ramolli.</p>	
<p>4. Ajouter le sucre et fouetter le mélange.</p>	

5. Battre les blancs d'œufs en neige.



6. Incorporer les blancs au mélange beurre/sucre.

7. Incorporer la farine.

8. Dresser des languettes de 7cm sur du papier sulfurisé.



9. Cuire pendant 10 à 15 minutes. Les bords doivent être dorés et le centre blanc.

