

Langues de chat

Ingrédients :

60 g de beurre mou

60 g de sucre en poudre

60 g de farine

2 blancs d'œuf

2 gouttes de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

Préchauffer le four à 200 th

1. Travailler le beurre pour le rendre crémeux
2. Ajouter le sucre, la vanille et la farine
3. Bien mélanger
4. Incorporer les blancs d'œufs à peine battus
5. Mettre du papier sulfurisé sur la plaque du four. Mettre la pâte dans une poche à douille et étaler en forme de bâtonnets suffisamment espacés
6. Faire cuire 7 à 8 minutes, décoller aussitôt et laisser refroidir.