

Langues de chat maison



6 personnes



20 minutes

Ingrédients

- 60 g de beurre mou
- 60 g de sucre
- 60 g de farine
- 2 blancs d'œuf
- 1/2 c à s d'arôme vanille liquide

Préparation

Préchauffez le four à 200° C.

Travaillez le beurre mou en pommade.
Ajoutez le sucre, la vanille et la farine.
Mélangez le tout.

Incorporez les blancs d'œuf afin d'obtenir une préparation homogène.

Mettez la préparation dans une poche à douille.

Beurrez et farinez la plaque du four.
Étalez la préparation sur la plaque et laissez de la place entre chaque bâtonnet.

Faites cuire 7 à 8 minutes.
Décollez et laissez refroidir sur une plaque.