

Langues de chat



Pour environ 120 langues de chat

Ingédients

100 g de beurre mou

100 g de sucre en poudre de préférence vanillé fait maison ou de l'extrait de vanille

3 blancs d'œufs

100 g de farine

Ajouter les œufs un à un, puis la farine tamisée (et un parfum facultatif)

Préparation

Préparer plusieurs tôles anti adhésives ou recouvertes de papier sulfurisé

Mélanger au batteur électrique le beurre mou, le sucre et (l'extrait de vanille)

Ajouter les blancs d'œufs 1 à 1, puis la farine tamisée

Remplir une poche à douille munie d'une douille de 4

Sur les tôles, tracer des traits de 4 à 5 cm (comme un sismographe) espaces de 5 cm à 6 cm environ à vos début, ensuite vous pourrez réduire l'espace à peine 4 cm suivant la façon dont va s'étaler le pâte en cuisant.

Cuire à four chaud (210°) environ 7 minutes suivant les plaques en surveillant bien pour retirer les langues de chat du four dès que les bords prennent couleur.

Débarasser immédiatement sur un plan de travail ou un plateau.

Vous pouvez aussi y mettre des amandes effilées sur la fin en les incorporant doucement à la pâte avec une spatule.