



## Langues de chat

### Ingredients

|                    |
|--------------------|
| 65g de beurre mou  |
| 65g de sucre glace |
| 60g blancs d'oeufs |
| 80g de farine      |

### Étape de la recette

Préchauffer le four 180C

Dans le bol mettre le fouet, le beurre et le sucre 10s/vitesse 3 5

Verser les blancs d'oeuf 10s/vitesse 3.5

Ajouter la farine 10s/vitesse 3.5

Mettre en poche et former de petits btons sur une silpat ou du papier sulfurisé et enfourner 8 min (jusqu' coloration du tour du biscuit)