

Langue de chat



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



4 minutes



Facile

INGREDIENTS

125 gr de farine
125 gr de beurre
2 oeufs
1 sachet de sucre vanillé
80 gr de sucre

MATERIEL NECESSAIRE

1 poche à douille
1 cul de poule

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Dans un cul de poule mélanger le beurre ramolli avec les sucres.
- 2- Ajouter les œufs un à un puis ajouter la farine en pluie et incorporer au fouet.
- 3- Remplir la poche à douille et former des petites languettes de pâte de 5 cm de long espacées les une des autres de 2 cm sur une feuille de papier sulfurisé.
- 4- Cuire au four à 200° 4 ou 5 min.

CONSEILS ET ASTUCES

Alice Délice

