

Langues de chat

au beurre demi-sel



Préparation :

10 minutes

Cuisson :

7-8 minutes

Portions :

30 biscuits

Ingrédients :

- 80 g de beurre*
demi-sel
- 60 g de sucre de
canne
- 1 sachet de sucre
vanillé
- 80 g de farine de
blé*
- 3 blancs d'œufs*

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Dans un cul-de-poule, mélanger le
beurre mou, le sucre et le sucre vanillé.
3. Incorporer la farine.
4. Ajouter les blancs d'œufs et mélanger.
5. Étaler à l'aide d'une poche à douille ou
d'une maryse sur une plaque de cuisson.
6. Enfourner 7 à 8 minutes à 200°C, les
biscuits doivent être tout juste dorés
pour rester croustillants aux bords et
moelleux au centre.

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr