

MESTABLES DE FETES



Langues de chat

Ingrédients

- 1 blanc d'oeuf
- 60 g de farine
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre glace
- 1 pincée de sel

Préchauffer le four T 6 (180°)

Mélanger le sucre glace et le beurre ramolli pour obtenir une crème.

Monter le blanc en neige avec la pincée de sel puis l'incorporer dans la crème délicatement. Verser la farine en pluie sur l'appareil et bien mélanger.

A l'aide d'une poche à douille former vos biscuits sur une plaque recouverte de papier cuisson en les séparant bien car ils vont s'étaler

Mettre au four pour 6 minutes environ, ils doivent être dorés sur les côtés.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>