

Langues de chat (pour les glaces)

DESSERT



INGREDIENTS :



- 60 gr de beurre,
- 60 gr de sucre en poudre,
- 60 gr de farine,
- 2 blancs d'oeufs
- 2 gouttes d'essence de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé,



- Travailler le beurre pour le rendre crémeux, ajouter le sucre, la vanille et la farine, bien mélanger, incorporer les blancs d'oeufs.

- Beurrer la plaque du four et la fariner, mettre la pâte dans une poche à douille, étaler des bâtonnets de pâte suffisamment espacés sur la plaque.

- Faire cuire 7/8 minutes à four chaud (200°C)

- Décoller aussitôt et faire refroidir!