Des langues de chat

Stephanie Blake

Drôle de nom pour des gâteaux ! Mais c'est tellement bon de faire de la pâtisserie. Fais-toi aider par un grand et ne donne pas tes langues au chat !

Ingrédients :

40 g de beurre

60 g de farine

2 blancs d'oeuf

100 g de sucre

1. Demande à un adulte de préchauffer le four à 180°C.

2. Mélange le beurre et le sucre.

3. Ajoute la farine.

4. Bats les blancs en neige (fais-toi aider si besoin).

5. Mélange le tout délicatement avec les blancs en neige.

6. Mets un peu de beurre sur la plaque du four et avec une poche à douille ou une cuillère, dépose de petits bandeaux de pâte, pas trop serrés.

7. Mettre tout ça au four pendant 10 minutes environ.

8. Il faut décoller les langues de chat lorsqu'elles sont tout juste sorties du four.
Attention, ne mets pas tes mains ! Tu risques de te brûler, laisse un grand le faire.
Mais lorsque les langues de chat sont bien refroidies... à toi de les déguster en premier !

