

LES LANGUES-DE-CHAT



 ~15-20min

 190°C - 5min

 4 pers



INGRÉDIENTS :

- 1 œuf
- 60g de beurre à température ambiante
- 60g de farine
- 50g de sucre
- 1 pincée de vanille en poudre
- 1 pincée de sel

Versez le farine et mélangez de nouveau.

Sur une plaque de cuisson garnie de papier sulfurisé, étalez la pâte en forme de langues-de-chat fines

2

ETAPE

Excellente recette de Stéphanie notre collègue de l'office de tourisme !



ETAPE

1

Préchauffez le four à 190°C (th. 6).

Dans un saladier, mélangez le beurre, le sucre, la vanille et le sel.

Ajoutez l'œuf et liez pour obtenir une pâte homogène.

ETAPE

3

Enfournez 5 min.

Les langues-de-chat doivent être dorées sur les bords.