



Langues de chat

Pour 30 pièces



Préparation
20 min



Cuisson
8 min

INGREDIENTS

- 100 gr de sucre en poudre
- 100 gr de chapelure de pain
- 2 sachets de sucre vanillé
- 100 gr de beurre
- 4 blancs d'oeufs

USTENSILES

- 1 four
- 1 cuillère en bois
- 1 poche à douille

PRÉPARATION

- 01 Broyez le pain de la veille pour en faire de la chapelure
- 02 Travaillez le beurre pour le rendre crémeux
- 03 Incorporez la chapelure de farine, le sucre et le sucre vanillé, au beurre
- 04 Mélangez les ingrédients et ajoutez les blancs d'oeufs
- 05 Utilisez un papier cuisson ou beurrez et farinez la plaque du four
- 06 Mettre la pâte dans une poche à douille puis étalez les bâtonnets en les espaçant sur la plaque et enfournez
- 07 Faites cuire à four chaud 200°C durant 8 min puis retirez directement les biscuits pour les faire refroidir

Astuce anti-gaspi du mois

Vous avez des fruits trop mûrs qui ne vous donnent pas envie, ne les jetez plus !
Créez votre propre smoothie : mixez vos fruits et ajoutez-y du lait, du yaourt ou encore du jus de fruit.

Vous n'allez pas gaspiller et vous allez vous régaler !



www.crumbler.fr



06 45 25 87 92



contact@expliceat.fr