

Langues de chat

avec du chocolat



Ingrédients & Recette

1. Faire ramollir le beurre (micro onde)
2. Mélanger le beurre et le sucre
3. Incorporer les œufs 1 par 1
4. Ajouter la farine tamisée et bien mélanger au fouet
5. Sur une plaque, déposer des petites portions de pâte à l'aide d'une petite cuillère ou avec une poche à pâtisserie.
6. Faire cuire 4 minutes au four à 210°. Les sortir dès que les contours brunissent.
7. Une fois refroidit et durcit, tremper les extrémités des langues de chat dans du chocolat fondu et laisser sécher

Bonne dégustation gourmande !

Ingrédients



100g de beurre



100g de sucre



2 oeufs



100g de farine



50g (ou plus) de
chocolat noir, blanc
ou toutes sortes de
chocolat