

## langues de chats.

- 120 g de beurre.
- 170 g de sucre glace tamisé.
- 140 g de blancs d'oeufs
- 170 g de farine tamisée --
- un sachet de vanille.

Procédez comme les cigarettes, mais sur plaque non graissée. Cuire à 200° quelques minutes. Décoller sitôt la sortie du four.



*Pâtissier : Claude Aguelart*

**Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !**