

Langues de chat

4X  personnes •  Facile •  Préparation 7 mn • Repos 30 mn •  Cuisson 5 mn



Ingrédients

- ✓ 60 g de beurre doux fondu
- ✓ 60 g de sucre glace
- ✓ 60 g de **Farine Loprofin**
- ✓ 5 g de **Substitut d'œuf Loprofin**
- ✓ 45 mL d'eau tiède
- ✓ 2 pincées de vanille en poudre
- ✓ 1 pincée de sel fin



Préparation

Mélanger ensemble le sucre glace, la **Farine Loprofin**, le sel fin, la vanille en poudre et le **Substitut d'œuf Loprofin**. Ajouter progressivement le beurre fondu et l'eau tiède pour diluer le mélange. Laisser reposer ce mélange pendant 30 mn. Dresser à la petite cuillère, sur une plaque recouverte de papier cuisson, des petites langues de chat. Enfourner pendant 5 mn à 220°C. Laisser refroidir et conserver en boîte isotherme.

 **ASTUCE Toque Chef** : Vous pouvez faire des langues de chat à la cannelle, au gingembre en remplaçant la vanille par la même quantité d'épices.

Pour une portion	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
	229 kcal	0,15 g	7 mg	9 mg	3 mg	13 mg	10 mg	6 mg
			1/3 part	1/3 part	1/3 part	1/4 part	2/5 part	

Desserts