

LANGUES DE CHAT A LA FEVE TONKA

2 blancs d'œufs

100 g de sucre en poudre

60 g de farine

60 g de beurre fondu

1 pincée de sel

1/3 de fève Tonka finement râpée



Préchauffer le four Th 4.

Fouetter les blancs d'œufs rapidement à la fourchette pour les détendre.

Incorporer le sucre, puis la farine, le sel, la fève Tonka et le beurre fondu.

Installer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie. Y étaler de petits bâtonnets de pâte, de préférence à l'aide d'une poche à douille.

Bien espacer les bâtonnets, la pâte s'étale en cuisant.

Enfourner jusqu'à ce que les bords soient dorés (chez moi, une dizaine de minutes).



<http://lamarmiteamalice.over-blog.com/>