



RECETTE

Langues de chat

x Le thé du Globe-Trotteur



20 minutes



8 minutes
par plaque



50 pièces

Ingrédients

-  125 g de beurre pommade
-  125 g de farine
-  125 g de sucre
-  3 blancs d'œufs
-  1 cuillère à café de Thé du Globe-Trotteur

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Mixer le thé et le mélanger à la farine.
3. Dans un autre saladier, mélanger le beurre pommade et le sucre jusqu'à former une pâte.
4. Incorporer et mélanger les blancs d'œufs un à un au mélange beurre-sucre.
5. Ajouter le mélange thé-farine au mélange précédent.
6. Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, dresser des bâtonnets de pâte de 5 cm de longueur à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère à café sur la tranche. Espacer les bâtonnets de 2 cm.
7. Enfourner pendant 8 minutes.
8. Déguster froid. Les langues de chat peuvent être conservées dans une boîte hermétique pendant 15 jours.



D'autres recettes au thé sur
www.astheya.fr/recettes