

Langue de chat au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 10 min	Durée : 15 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 5	Etapes : 8	Astuces : 14	

Ingrédients

100G de farine
100G de sucre en poudre
150G de beurre
3 blancs d'oeufs
1 sachet de sucre vanillé

Etapes

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Mettre les blancs d'oeufs dans le bol du robot de cuisine thermomix et faire des [blanc en neige](#).

Â»

Mettre le beurre dans le bol de votre robot thermomix et mixer 3 minutes sur 50°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter le sucre vanillé, la farine et le sucre semoule et programmer votre robot culinaire 2 minutes sur la vitesse 3.

Â»

Mettre la préparation dans un bol et incorporer puis mélanger délicatement les blancs en neige avec la spatule afin de rendre la préparation légère.

Â»

Sur la plaque du four, mettre une feuille de papier cuisson (papier sulfurisé).

Â»

A l'aide d'une poche à douille, faire des traits avec la pâte de 6 cm de long. Bien espacer car les langues de chat vont s'étaler.

Â»

Enfourner et cuire environ 10 minutes.

Laisser refroidir avant de vous régalez de cette recette thermomix gourmande avec un bon café ou un thé