

# Langues de chat au mélange pain d'épices

Ingrédients pour 30 langues environ :

100 g de farine

100 g de beurre mou

2 œufs entiers

90 g de sucre glace

1 pincée de sel

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

1 cuil à café de mélange pour pain d'épices

## Préparation :

Dans un saladier, fouettez le beurre jusqu'à le faire blanchir.  
Tout en continuant de fouetter, ajoutez le sucre glace, mélangez,  
ajoutez les oeufs un par un en mélangeant au fur et a mesure, ajoutez  
la farine et une pincée de sel.

Ajoutez le mélange à pain d'épices.

Préchauffez votre four à 200°C (th. 6).

Recouvrez une plaque de cuisson de papier cuisson.

Étalez des petits « boudins » de pâte de 4/5cm par 1cm.  
Si vous savez utiliser une poche a douille utilisez la sinon utilisez  
une petite cuillère

Enfournez pour environ 10 min à 200°C en surveillant, les petites  
langues sont cuites lorsque le contour des langues sont bien doré

Vous reste plus qu'à les déguster

Bonne dégustation à toutes & tous !!