

LANGUE-DE-CHATEL

DESSERT
TRÈS FACILE
4 PERSONNES
Paula Garcia Souto

INGRÉDIENTS

125g de sucre

3 blancs d'oeuf

125g de beurre

125g de farine

Mets ~~cette~~ pâte dans ~~une~~ poche

Bats le beurre (fondu) avec le sucre. Après, ajoute les blancs d'un en un et mélange

(sucre)

(sucre)

Laisse tomber des petites portions dans une ~~leche-frite~~

Ajoute la farine et remue jusqu'à obtenir un mélange homogène.

(FARINE)

Fais cuire dans le four préchauffé à 220° & minutes (environ)