



## Langue de Chat | Cat's Tongue Pastries

- ½ tasse **beurre**
- ½ tasse **sucre blanc**
- 2 **blancs d'œufs, séparé**
- 1 + ⅓ tasses **farine tout usage**
- ¼ cuillère à thé **sel**
- ½ cuillère a thé **vanille**

- Mélangez le beurre avec le sucre.
- Fouettez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient léger.
- Ajoutez les œufs un peu à la fois au mélange de beurre et de sucre.
- Ajoutez la farine, le sel et la vanille.
- Avec un sac à décorer, mettez la pâte de biscuit long comme des langues.
- Mettez les biscuits sur une feuille de parchemin et une tôle pour biscuits.
- Faites cuire dans un four à 400 degré pour 8 à 10 minutes.
- Enlevez et laissez refroidir.
- Servez avec crème fouettée et confiture.

- ½ c. **butter**
- ½ c. **sugar**
- 2 **egg whites**
- 1 ⅓ c. **all-purpose flour**
- ¼ tsp. **salt**
- ½ tsp. **vanilla extract**

- Preheat oven to 400 degrees.
- Cream butter and blend with sugar.
- Beat the egg whites until foamy.
- Add egg whites gradually to butter and sugar mixture.
- Add flour and salt. Add vanilla extract and mix well.
- Using a piping bag, form dough into oblong tongue-like shapes.
- Drop each piece onto a cookie sheet lined with parchment paper.
- Bake for 8-10 minutes.
- Remove and let cool.

Yield: 30 pieces.