

## LANGUE DE CHAT

(Sans œuf – Pour 2 plaques à pâtisserie)

### Ingrédients :

- 250 gr de farine type 55
- 80 gr de beurre mou salé
- 2 sachets de sucre vanillé
- 100 gr de sucre glace
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 130 gr de lait tiède



### Préparation !

Préchauffer le four à 165°.

Mélanger dans un saladier la farine, le sucre et la levure.

Chauffer un peu de lait au Micro-ondes pour le tiédir.

En faire autant pour le beurre et le battre pour le liquéfier. Le mélanger au lait.

Ajouter le mélange lait-beurre petit à petit à la farine préparée précédemment en mélangeant avec un fouet.

Les passer au four environ 20 mn.