

Langues de chat graines de pavot

plaisir à savourer de temps à autre

Ingrédients pour 20 biscuits

- 2 blancs d'œuf
- 60g de sucre
- 80g de farine d'épeautre
- 50g d'huile végétale
- 1 cuillère à soupe de graines de pavot

Préparation 10 minutes / Cuisson 12 minutes

- Préchauffer le four à 200°C
- Dans un saladier mélanger le sucre, la farine, l'huile et les graines de pavot
- Dans un second saladier mettre les blancs d'œufs et les monter en neige
- Mettre une feuille de papier sulfurisée sur la plaque de cuisson
- Verser la pâte dans une poche à douille
- Étaler la pâte en forme de tubes sur la plaque de cuisson, en espaçant bien,
- Si vous n'avez pas de poche à douille vous pouvez utiliser une petite cuillère
- Mettre au four, et laisser cuire 7 à 12 minutes
- Les langues doivent être dorées

Accompagnement

- Vous pouvez préparer ces biscuits pour votre boîte à gâteaux et le servir pour certains goûters ou desserts.

Diétôdélices