Les langues de chat au chocolat

3 œufs

du beurre

du sel

un verre de farine

une cuillerèe à café de cacao non sucré

un demi-verre de sucre en poudre

un verre d'amandes en poudre

un fouet

une cuillère

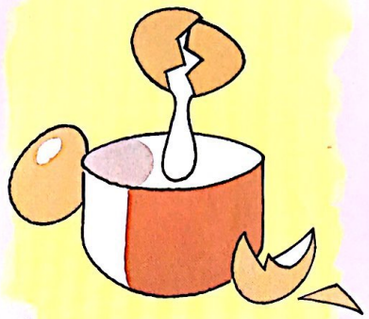
une boîte en plastique fermant hermétiquement

un bol

une plaque

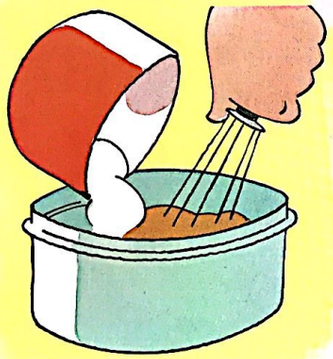
1 Verse la farine, le sucre, le cacao, les amandes et du beurre fondu dans la boîte.

2 Ferme la boîte, secoue-la pour tout mélanger.

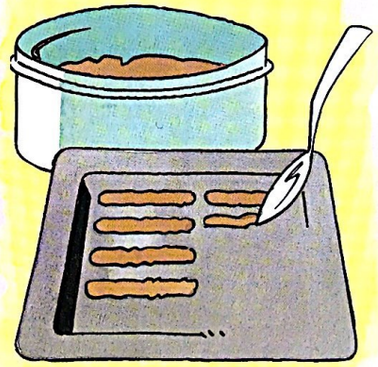


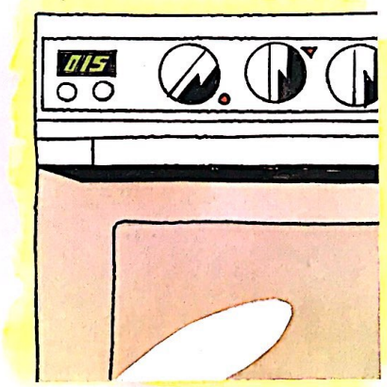
3 Récupère le blanc des œufs.

4 Ajoute une pincée de sel et bats les blancs d'œufs en neige.



5 Ajoute les blancs d'œufs dans la boîte. Mélange doucement.



6 Verse des petits rubans de pâte sur la plaque beurrée et farinée.

7 Fais cuire 10 à 15 minutes à four préchauffé (th.7).