



[< retour](#)

Epicerie

Biscuit(s) sec(s) type langues de chat



Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER](#) [1]

[TÉLÉCHARGER](#) [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :

jan fév mar avr mai jui jui aoû sep oct nov déc

Type : Biscuits et pâtisseries sucrées

Poids moyen : 3g

Les langues de chat sont des biscuits secs à la forme oblongue, d'une longueur de cinq à huit centimètres, plus ou moins allongé.

La pâte de base est formée d'une quantité égale de farine et de sucre travaillés avec des œufs ou du blanc d'œuf. Selon la consistance souhaité il est possible de rajouter du lait

normal ou concentré ou du beurre. Elle peut être parfumée par exemple à la vanille. Elle est disposée en bâtonnets souvent grâce à une poche à douille sur une plaque beurrée et cuite quelques minutes au four.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories

427
kcal

protéines

5,30
g

glucide

78,00
g

lipide

10,00
g

sodium

240,00
mg

* Source de données :
AFSSA

acides
gras
saturés

4,90
g

sucre

45,00
g

fibres

2,00
g

amidon

33,00
g

eau

29,80
g

HISTOIRE

La recette des langues de chat daterait du XVIIe siècle.

Il n'y a actuellement aucun contenu classé avec ce terme.

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16480>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16480>