

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Lingue di gatto

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [24 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le lingue di gatto sono dei biscottini deliziosi dalla forma allungata che si servono in genere con gli altri pasticcini della domenica. Sono come sottili sfoglie e il loro sapore e la loro leggerezza sono inconfondibili.

Se li amate come li amiamo noi, ma pensate siano difficili da fare, questa è la ricetta giusta per voi. Una ricetta semplice ma di sicura riuscita, adatta anche a chi non ha molta dimestichezza con i dolci.

Provatela e stupirete anche voi stessi.

Se siete poi degli eterni golosi, vi consigliamo anche queste altre ricette di pasticcini:

[biscotti alle mandorle](#)

[biscotti al cioccolato](#)

[biscotti al riso](#)

INGREDIENTI

BURRO MORBIDO temperatura ambiente

- 100 gr

ZUCCHERO 100 gr

ALBUME 100 gr

FARINA 00 100 gr

PREPARAZIONE

1 Per preparare le Lingue di gatto trasferite il burro morbido a temperatura ambiente nella vasca di una planetaria, unite lo zucchero e azionate la macchina alla massima velocità; con l'inserito frusta montato. Fate lavorare finché gli ingredienti non si sono ben amalgamati. Sempre con la macchina in funzione incorporate gli albumi poco per volta, proseguite la lavorazione per circa 4-5 minuti sempre alla massima velocità ottenendo così un composto spumoso, bloccate la macchina ed unite la farina. Azionate nuovamente e proseguite fino ad ottenere un prodotto omogeneo. Trasferite il tutto in una sache-a-poche tagliate la punta del sacchetto in modo da avere un beccuccio del diametro di un centimetro abbondante. Formate delle strisce lunghe 6-7 centimetri su un foglio di silicone avendo cura di distanziarle bene l'una dall'altra; considerate che in cottura triplicheranno di larghezza. infornate a 190°C statico per circa 9,10 minuti o fino a quando si sarà formata una marcata doratura nei bordi di ogni Lingua di gatto.