

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Lingue di gatto

di: *PAPUM*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *12 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *6 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

140 g di albumi

150 g di zucchero a velo

175 g di farina

125 g di burro morbido

1 bustina di vanillina (oppure 1 bacca di vaniglia).

PREPARAZIONE

1 Mettete in una ciotola gli albumi e, con le fruste elettriche, montare a neve.

Setacciare insieme la farina, lo zucchero e la vanillina.

Ammorbidire il burro fino a farlo diventare una crema.

Unite agli albumi montati gli ingredienti secchi setacciati e mescolare delicatamente fino al completo assorbimento.

Aggiungete il burro e mescolare bene fino ad avere una crema omogenea.

Ungete una placca da forno.

Trasferite il composto nella sacca da pasticceria con bocchetta da 1 cm e formate dei bastoncini lunghi circa 6 cm.



2 Infornate a 200°C fino a quando i bordi saranno dorati (circa 6 minuti).

