

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Lingue di suocera

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **25 min**    COTTURA: **8 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



### INGREDIENTI

BURRO 100 gr

FARINA 200 gr

UOVA 2

ZUCCHERO 80 gr

BUCCIA GRATUGIATA DI LIMONE 1

LIEVITO PER DOLCI 5 gr

### PREPARAZIONE

- 1** In una ciotola mettete lo zucchero ed il burro e con le fruste elettriche montare per 5 minuti, aggiungete la farina, i tuorli e la scorza di limone e mescolare bene.

Montare gli albumi a neve ferma con il lievito e aggiungeteli al composto mescolando bene il tutto.

Inserite il composto in una sacca da pasticciare e, sopra una placca da forno foderata da

carta forno, formate dei biscotti allungati.

Infornate a 220°C per 8 minuti.

Lasciate raffreddare e cospargete con lo zucchero a velo.

