

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Lingue di gatto al limone

---

DOSI PER: 30 pezzi    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 10 min    COSTO:

molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: TEMPO DI RIPOSO: 10 MINUTI

---



Le lingue di gatto al limone sono dei deliziosi **biscottini al burro**, leggeri e sottili da servire con gelati o creme al cucchiaio, sostituiscono egregiamente le cialde che di solito usiamo servire con questi tipi di dessert. La nostra ricetta prevede l'aggiunta di limone alla ricetta base, in modo da averle aromatizzate.

Le lingue di gatto si possono utilizzare anche per decorare torte. Il nome di questi biscottini deriva dalla forma sottile e allungata e dalla superficie leggermente ruvida che ricorda la lingua del gatto.

Gli ingredienti principali per preparare le lingue di gatto sono burro, zucchero, farina e albumi, ma

possono essere aromatizzate a piacere, o glassate con il cioccolato fuso una volta sfornate.

Le lingue di gatto sono un'ottima soluzione per utilizzare degli albumi in esubero.

Se ti piace cucinare biscotti ti consigliamo anche questi golosissimi:

[Biscotti ripieni di Nutella](#)

[Biscotti senza burro](#)

[Cantucci alle mandorle](#)

## INGREDIENTI

ALBUMI 100 gr

BURRO 100 gr

FARINA 00 100 gr

ZUCCHERO A VELO 100 gr

SCORZA DI LIMONE 5 gr

## PREPARAZIONE

- 1 All'interno di una ciotola inserisci il burro a temperatura ambiente e lo zucchero a velo.



- 2 Mescola con lo sbattitore elettrico fino ad ottenere una crema liscia.



**3** Incorpora gli albumi e mescola con lo sbattitore elettrico o con una spatola.



**4** Aggiungi la farina e la scorza grattugiata di un limone non trattato. Mescola con una spatola fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.



- 5 Trasferisci il composto ottenuto all'interno di una tasca da pasticciere con bocchetta liscia da 10 mm e lascia riposare in frigorifero per 10 minuti.



- 6 Fodera una leccarda con la carta da forno.



- 7** Forma delle piccole strisce d'impasto lunghe 6/7 cm e larghe 1,5 cm. Lascia un po' di distanza tra una striscia e l'altra.



- 8** Cuoci in forno statico preriscaldato a 200° per 10/12 minuti. Appena i bordi diventano dorati le lingue di gatto al limone sono pronte.



9 Sforna e staccale subito dalla teglia aiutandoti con una spatola per non romperle.



10 Prima di servire lasciale raffreddare.

## CONSERVAZIONE

Le lingue di gatto si conservano per 2 settimane all'interno di un contenitore a chiusura ermetica. Possono essere congelate e consumate entro un mese.

## CONSIGLIO

Le lingue di gatto si allargano molto in cottura quindi distanziale tra di loro nella teglia. Pesa accuratamente tutti gli ingredienti inclusi gli albumi.