

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Lingue di gatto

di: *Rosa 2*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **25 pezzi**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    COSTO: **molto basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

---



Le **lingue di gatto** sono dei deliziosi biscotti al burro talmente facili che portano via solo 5 minuti per fare l'impasto.

Sono anche il biscotto ideale per utilizzare gli albumi avanzati da qualche altra preparazione.

L'impasto delle lingue di gatto, si chiama anche "**pasta sigaretta**", è utilizzato anche per creare le cannuce di cialda dei gelati, o per decorare la pasta biscotto usata nei rotoli o nelle torte moderne.

Il nome di questi biscottini deriva dalla forma sottile e allungata e dalla superficie leggermente ruvida che ricorda proprio la lingua dei gatti.

Se ti piace cucinare biscotti ti consigliamo anche queste ricette:

[Biscotti semplici di frolla](#)

[Cantuccini di Prato](#)

[Nutellotti facili](#)

## INGREDIENTI

BURRO MORBIDO 125 gr

ZUCCHERO A VELO 125 gr

ALBUME D'UOVO 125 gr

FARINA 125 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le lingue di gatto, in una ciotola versa il burro morbido insieme allo zucchero a velo.

Mescolali insieme fino ad ottenere una crema. Aggiungi l'estratto di vaniglia e mescola.





**2** Ora aggiungi gli albumi e comincia ad emulsionare.

Infine aggiungi la farina e mescola fino ad ottenere un composto omogeneo.





- 3** Trasferisci in un sac a poche munito di bocchetta liscia, poi su una teglia foderata con carta forno forma delle strisce della lunghezza desiderata, cercando di mantenere una dimensione omogenea su tutta la lunghezza.

Inforna in forno caldo a 190° per 15 minuti circa.

Puoi sfornarle quando i bordi cominceranno a colorarsi. Lasciale raffreddare e poi potrai mangiarle.



