

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Lingue di gatto

di: *PAPUM*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *24 pezzi*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *10 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Lingue di gatto

## 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 finchè 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.