

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Lingue di gatto all'arancia

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 50 g di farina
- 1/8 cucchiaino di sale
- 2 uova
- 70 g di zucchero a velo
- scorze grattugiate di 1 arancia.

PREPARAZIONE

1 Scaldate il forno a 190°C e foderate due teglie da forno con della carta forno.

Miscelate la farina ed il sale in una ciotola.

Sbattete le uova, lo zucchero a velo e le scorze d'arancia aiutandovi con delle fruste elettriche fino ad ottenere un composto molto denso e chiaro.

Usate una spatola di gomma per incorporare gli ingredienti secchi.

Mettete un beccuccio a stella di 1 cm in una sac à poche, riempitela con il composto ottenuto e realizzate delle linee d'impasto lunghe 5 cm distanziandole di 8 cm l'una dall'altra.

Infornate fino a leggera doratura, 5-10 minuti.

Trasferite i biscotti sulla griglia a raffreddare.

NOTE