

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



INGREDIENTI

BURRO MORBIDO 125 gr

ZUCCHERO A VELO 125 gr

ALBUME D'UOVO 125 gr

FARINA 125 gr

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere il burro e unire un poco alla volta, sempre mecolando lo zucchero a velo. Quando sarà tutto ben amalgamato, unire anche la farina lavorando con una frusta.

Montare a neve gli albumi ed incorporali delicatamente con un cucchiaino (mescolando dall'alto verso il basso), al composto ottenuto in precedenza ed, infine, unire la bustina di vanillina.

Imburrare una teglia abbastanza grande e disponete in essa il composto ottenuto, cercate, con l'ausilio di una sac à poche di dare la forma tipica delle lingue di gatto e

mettetele abbastanza distanti l'uno dall'altro.

Infnare a 180° per 15 minuti.