

LINGUE DI GATTO

INGREDIENTI

- 100g burro ammorbidito
- 100g zucchero a velo
- 100g farina
- 100g albumi

PROCEDURA

Accendere il forno a 220°C. Preparare la placca da forno foderandola di carta (da forno). Mescolare il burro con lo zucchero a velo mediante le fruste elettriche a bassa velocità, in modo tale che il composto non si monti. A questo punto alternare l'aggiunta di albumi e farina fino a ottenere un composto cremoso. Aiutandosi con due cucchiaini, creare i biscotti sulla placca (lungi circa 2,5cm). Cuocere circa 5minuti a 220°C.