

Lingue di gatto

Procedimento

1. Lavorare il burro in pomata, quindi aggiungere lo zucchero a velo e mescolare.
2. Unire la vanillina, gli albumi leggermente battuti ed incorporarli al composto.
3. Aggiungere la farina setacciata un po' alla volta.
4. Incorporare la farina girando con una frusta fino ad ottenere un composto liscio.
5. Mettere il composto in un sacchetto da pasticceria con bocchetta liscia e formare dei bastoncini di circa 6-7 cm di lunghezza e dello spessore di un mignolo.
6. Con lo stesso impasto delle lingue di gatto si possono ottenere forme alternative, quali cialdine, cestini, sigarette, tegoline.
7. Lasciare riposare le forme per circa 10' in modo che il composto si allarghi un po', quindi cuocere in forno a 190°C, fino a che i biscotti sono colorati ai bordi, occorreranno circa 5-7'.
8. Appena cotti toglierli dalla teglia e lasciarli raffreddare. Servire su carta pizzo.

Consigli & curiosità

- a) Per dare forma alle sigarette, basta arrotolate su se stessa una cialdina tonda ancora calda.
- b) Sovrapponendo una cialda tonda su uno stampo per creme caramel, o un bicchiere si può ottenere un cestino da riempire poi con gelato, macedonia, ecc.
- c) L'impasto delle lingue di gatto può essere impiegato anche per decorare il bisquit prima di essere infornato.

Ricetta dello Chef A. Solillo