Lingue di gatto

Pubblicato: 14-06-2016 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 90 gr. di burro o margarina
- 90 gr. di zucchero
- 1 uovo sbattuto
- 90 gr. di farina
- 1 pizzico di sale

Preparazione:

Lavorare burro e zucchero insieme in una ciotola fino ad ottenere una crema spumosa.

Aggiungere l'uovo sbattuto, poco alla volta, la farina setacciata, il sale e lavorare fino ad avere un impasto morbido.

Mettere l'impasto in una tasca da pasticcere con un cornetto di 1 cm. Spremere delle strisce lunghe circa 7-8 cm. ben distanziate l'una dall'altra.

Cuocere i biscotti in forno per circa 6/8 minuti. Si devono scurire leggermente intorno ai bordi.

Prima di toglierli dalla placca lasciarli raffreddare.