

Lenguas de Gato de Panadería

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Vainilla: c/n A gusto

Claros de huevo: 20 Unidades

Harina 0000 (tamizada): 750 Gramos

Azucar impalpable: 500 Gramos

Esencia de almendras: 1 cdita

Mantequilla: 500 Gramos

Preparación de la Receta

- En batidora con lira trabajar la *manteca* pomada, ir agregando el azúcar y las esencias (almendras y vainilla)
- Agregar las claras de a una y seguir trabajando la masa
- Incorporar *harina* y trabajar hasta integrar y tener una masa cremosa.
- Con una manga con *boquilla* lisa hacer bastoncitos de 5 a 6 cm de largo sobre placas ligeramente engrasadas con *mantequilla* y enharinadas, cocinar en horno a 180° por 15 minutos, cuidando que no tomen mucho *color*.
- Espolvorear algunos con azúcar impalpable y bañar una de las puntas con *chocolate* fundido otras.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lenguas-de-gato-de-panaderia>