



TERZER

EINKEHREN. ERLEBEN.

Linguine di gatto

Anche se non stiamo parlando del castello di Prissiano,
questi biscotti sono comunque regali

Informazioni base:

Tempo di preparazione: 00:30 h.

persone: 6

Ingredienti:

125 g di burro

100 g di zucchero a velo

1 bustina di zucchero vanigliato

oppure 1/2 stecca di vaniglia (il midollo)

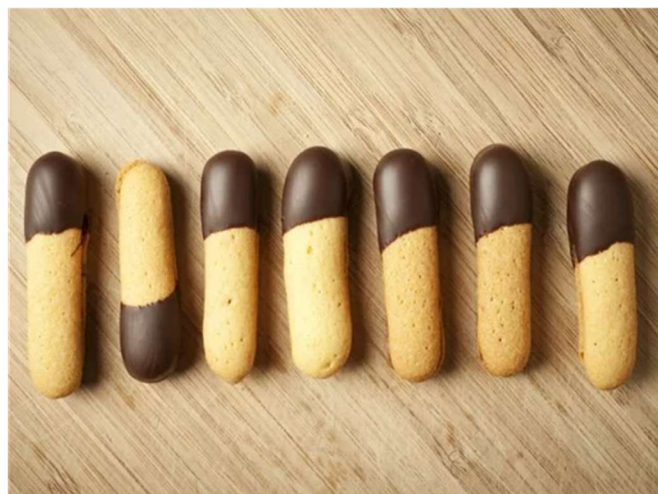
1 pizzico di sale

1 uovo

1 tuorlo d'uovo

150 g di farina

150 g di cioccolato nougat per farcire e immergervi i biscotti



Preparazione:

Foderare la teglia con la carta da forno. Mescolare energicamente il burro ammorbidito con lo zucchero vanigliato, lo zucchero vanigliato o la vaniglia e il sale. Introdurre gradualmente l'uovo e il tuorlo d'uovo, quindi unire la farina. Introdurre la massa in una tasca da pasticciare con -bocchetta liscia e spremerla a forma di lingue di gatto (6 cm di lunghezza). Lasciare abbastanza spazio tra un biscotto e l'altro, in quanto la massa tende a estendersi un poco durante la cottura. Cuocere nel forno preriscaldato fino a quando assumeranno un colore dorato. A fine cottura fare raffreddare un po' i biscotti. Versare il cioccolato nougat in una bastardella e sciogliervelo a bagnomaria. Spennellare la metà delle lingue di gatto sulla parte inferiore con il cioccolato nougat, ricoprirle con l'altra metà e immergere i biscotti per metà nel cioccolato nougat. Far rapprendere la farcia di nougat. Temperatura di cottura: 180 gradi, tempo di cottura: circa 10 minuti.

Un consiglio speciale:

Al posto del cioccolato nougat, potete farcire le lingue anche con marmellata di albicocche o arance.

Fonte: www.suedtirol.info