



LINGUE DI GATTO (TOP CAKE)

BISCOTTI DA TEA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



LINGUE DI GATTO

INGREDIENTI

TOP CAKE	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 600
ALBUME	g 700
ZUCCHERO A VELO	g 100

PREPARAZIONE

Mescolare gli ingredienti per qualche minuto in planetaria con foglia a media velocità fino a formare un impasto omogeneo.

COMPOSIZIONE FINALE

Con sac a poche munito di bocchetta liscia (n°8) formare dei filoncini o dei tondini su teglia con carta da forno o su teglia imburrata precedentemente.

Cuocere in forno statico a 190-200°C per circa 7-8 minuti.