Lingua del Gatto

Kedi Dili

125 gr. di margarina (mezzo pacco)
3 quartri bicchiere di zucchero a velo
2 uove
1,5 bicchieri farina setacciata
1 bustina di vaniglia

Dentro di una ciotola profonda si mettono margarina sciolta e zucchero a velo questi si miscelano bene finchè arrivano nel modo di pasto.
Sopra si rompe l'uova prima. Dopo aver miscelato bene si rompe seconda uova. Si miscelano bene.
Sopra della miscelata si aggiunge la farina con setacciare e si aggiunge grattugiato sbucia di limone. Si fa un impasto omogeneo e morbido.
Nel vassoio si mette foglio alluminio oppure la carta oliata. Se non ci sono questi due in quel momento si olia il vassoio.
L'impasto si riempisce nella pompa di crema. Si schiacciano i bastoncini nel vassoio lunghezze di 7 - 8 cm. con le distanze.
Poi il vassoio si inserisce nel vassoio riscaldato a 180 gradi. I biscotti si cucinano finchè violano per un pò.
Si servirsi in freddo.

Nota: Lingua di gatto è un biscotto multiuso. Si può usare nei finachi dei gelati oppure nella preprazione di torta.