



## Lingua del Gatto

Kedi Dili



125 gr. di margarina (mezzo pacco)  
3 quarti bicchiere di zucchero a velo  
2 uova  
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 preparazione di torta.