*Sobremesas*

# LÍNGUAS DE GATO

Receita Oficial
Fácil
15 Min.
20 Doses

## INGREDIENTES

- 125 G MANTEIGA
- 125 G AÇÚCAR
- 3 OVOS
- 150 G FARINHA
- 1 PITADA DE BAUNILHA EM PÓ
- SAL

## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 200 ºC (T. 6-7).

2. Coloque a manteiga na taça com a lâmina para amassar/triturar. Derreta-a a 80 ºC na velocidade 4 durante 3 min.

3. Junte o açúcar, a baunilha e uma pitada de sal. Misture na velocidade 9 por 2 minutos. Após 30 seg., junte os ovos um a um. Após estarem incorporados, junte a farinha colher a colher pela tampa. Raspe as laterais da taça e misture novamente durante 30 seg.

4. Coloque pequenos montes da massa num tabuleiro revestido com papel vegetal e conceda-lhes a forma de dedos longos. Deixe cozer 10 min. até as extremidades começarem a ganhar cor. Retire e deixe arrefecer.