

LINGUE DI GATTO (TOP CAKE)

👤 Livello base

BISCOTTI DA TEA

LINGUE DI GATTO

TOP CAKE

burro 82% m.g. - morbido
albume
zucchero a velo

1.000g
600g
700g
100g

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.