Limbi de pisică



TIMP DE PREPARARE:
15 min pregătire + 10 min coacere

PORȚII: 20 bucăți

NIVEL: ușor

INGREDIENTE (pentru 20 bucăți)

- 100 g unt (la temperatura camerei)
- 100 g Zusto
- 2 ouă
- 1 linguriță de extract de vanilie
- 100 g făină
- Puțină sare

METODĂ DE PREPARARE

1. Preîncălziți cuptorul la 180°C și tapetați o tavă cu hârtie de copt.
2. Bateți untul și Zùsto împreună într-un castron până devin pufoase.
3. Adaugati ouale pe rând, având grijă să bateți bine amestecul dupa fiecare ou până când sunt complet încorporate. Se adauga apoi extractul de vanilie si se amesteca bine.
4. Cerneți făina și sarea peste amestecul de unt-zahăr. Împăturiți totul ușor până când totul este complet încorporat și obțineți un aluat neted.
5. Puneți aluatul într-o pungă cu duză fină.
6. Puneți fâșii de aluat pe lungime pe tava de copt, asigurându-vă că sunt de cca. 5 cm lungime și 2 cm lățime. Asigurați-vă că lăsați suficient spațiu între fiecare bandă.
7. Coaceți în cuptorul preîncălzit timp de 8-10 minute, sau până când marginile capătă o culoare maro auriu deschis.
8. Scoateți din cuptor și lăsați-le să se răcească pentru scurt timp pe tava de copt înainte de a le transfera cu grijă pe un grătar pentru a se răci complet.
9. Păstrați limbile de pisică răcite într-un recipient etanș.

Poftă bună!