

Linguette con granella di zucchero

Le **linguette con granella di zucchero** sono dei deliziosi biscottini particolarmente dolci, molto indicati per essere serviti con il tè, ma ottimi anche tuffati nel latte caldo. Le **linguette con granella di zucchero** si possono conservare per una settimana circa in una scatola di latta, al riparo dall'umidità, che tendono ad assorbire molto facilmente.

Con le dosi indicate si preparano circa una quarantina di **linguette con granella di zucchero**. Ogni biscotto contiene circa 45 calorie.

INFORMAZIONI

- **10** persone
- **180Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 3 uova di gallina
- 250 g di zucchero
- 250 g di farina di grano tenero tipo 00
- 150 g di zucchero in granella

PREPARAZIONE

- Rompere le uova in una terrina, unire lo zucchero e montare con le fruste o nella planetaria con il gancio a frusta fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
- Quando il composto è ben montato unire la farina molto lentamente, facendola scendere da un setaccio, un cucchiaio alla volta incorporandola con un cucchiaio di legno con movimento dall'alto in basso per non smontarlo.
- Foderare almeno un paio di teglie da forno con carta da cucina.
- Mettere l'impasto in una tasca da pasticciare con la bocca liscia e formare dei biscotti allungati tipo lingue di gatto. Farli piuttosto piccoli e sottili perchè in cottura tendono a gonfiare molto. Per la stessa ragione lasciare molto spazio fra un biscotto e l'altro.
- Cospargere con la granella di zucchero e cuocere a 180°C per una decina di minuti circa. Devono apparire ben dorati.
- Attendere che siano ben raffreddati prima di staccarli dalla teglia da forno.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

