

635. LINGUE DI GATTO

Sono pastine pel the, tolte da una ricetta venuta da Parigi.

Burro, grammi 100.

Zucchero bianco a velo, grammi 100.

Farina d'Ungheria, grammi 100.

Una chiara d'uovo.

Ponete in un vaso il burro così naturale e cominciate a dimenarlo col mestolo; poi versateci lo zucchero, indi la farina e per ultimo la chiara d'uovo, lavorando sempre il composto per ridurlo una pasta omogenea. Ponetela nella siringa con un disco di buco rotondo o quadro della grandezza di circa un centimetro, e spingetela in una teglia, unta leggermente col burro, in forma di pezzetti lunghi un dito, tenendoli radi perché, squagliandosi, allargano. Cuoceteli al forno da campagna a moderato calore. Con questa dose ne otterrete una cinquantina.