

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Jose Saez



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 4 Claras de huevo
- 3 cucharadas nata
- 3 cucharadas mantequilla
- 1 vaso harina tamizada
- 1/2 vaso azúcar en polvo
- - sal

**Preparación:**

### Paso 1

Primero batimos las claras de huevo con una pizca de sal hasta que estén a punto de nieve. Luego vamos añadiendo poco a poco el azúcar, y tras el azúcar agregamos la mantequilla. Seguimos batiendo.

### Paso 2

A continuación incorporamos poco a poco la harina y luego la nata. Batimos de nuevo, hasta formar una masa. Ponemos a precalentar el horno a 170°.

### Paso 3

Untamos un molde con mantequilla y vamos colocando porciones de masa con forma alargada y separadas entre sí. Introducimos en el horno y dejamos unos 30 minutos, hasta que las lenguas de gato se doren

### Paso 4

Pasado este tiempo sacamos y dejamos enfriar antes de servir.

