

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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.

