


## LENGUAS DE GATO (SIN GLUTEN)

### INGREDIENTES:

- 2 huevos
- 100 g. de azúcar glacé (molido)
- 100 g. de mantequilla
- 150 g. de harina de arroz integral (Bauckhof )
- (Opcional): ralladura de cítricos para aromatizar

Nota: los huevos y la mantequilla se trabajan mejor a temperatura ambiente.

### ELABORACIÓN

El primer paso es integrar perfectamente la mantequilla y el azúcar con ayuda de una varilla. Después añadiremos el huevo y lo batiremos todo bien hasta que forme una pasta homogénea. Por último añadiremos la harina tamizada poco a poco hasta que esté completamente integrada.

Con ayuda de una manga pastelera y una boquilla lisa grande, formaremos palitos como de 1 cm de espesor y 6 cm de largo sobre una bandeja de horno forrada de papel de hornear. Si se desea aromatizar, podemos rallar la pieladura de limón o naranja encima de las lenguas previo al horneado.

Horneado:

Precalentaremos el horno a 180° C.

Tiempo total: 10 minutos.