

LLENGÜES DE GAT D'ESPINACS

Ingredients:

100 g de mantega

50 g de sucre glaç

2 ous

125 g de farina

Vainilla en pols

Un pessic de sal

20 g de parmesà en pols

Espinacs liofilitzats en pols

Opcionalment:

Es poden substituir els espinacs per tomàquets secs o alguna altra hortalissa seca.

Preparació:

Deixeu “pomar” la mantega a temperatura ambient. Afegiu-hi el parmesà i bateu-la amb un batedor fins que obtingueu una crema llisa.

Afegiu-hi el sucre glaç i trebal·leu el conjunt novament amb el batedor. Incorporeu-hi els ous, d'un en un, batent després de cada addició.

Tamiseu la farina i incorporeu-la, a poc a poc, juntament amb els espinacs treballant-la tant poc com pugueu. Deixeu reposar la massa 20 minuts a temperatura ambient.

Emplenar una màniga pastissera amb broquet núm. 8 i feu palets de massa de 5 cm. de llarg, espaiats 2 cm. entre si. Coeu-les 10 a 12 minuts al forn pre-escalfat a 175° fins a es vegin daurades les vores.

Consells:

Per a preparar les llengües de gat tradicionals, elimineu-ne els espinacs i el parmesà de la recepta i afegiu-hi 20 g de sucre.

