



recipiente



4 claras



125 gramos azúcar

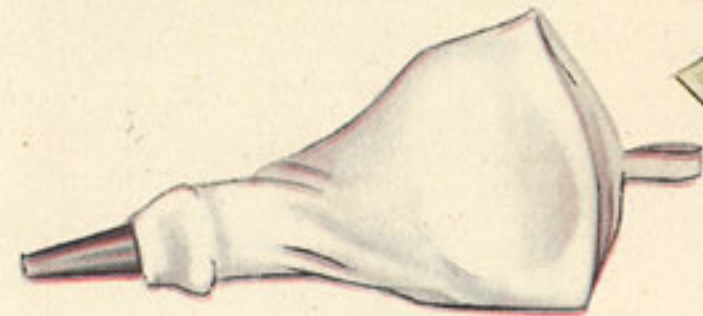


125 gramos harina



125 gramos mantequilla

Casa Sabon
Wai



manguera



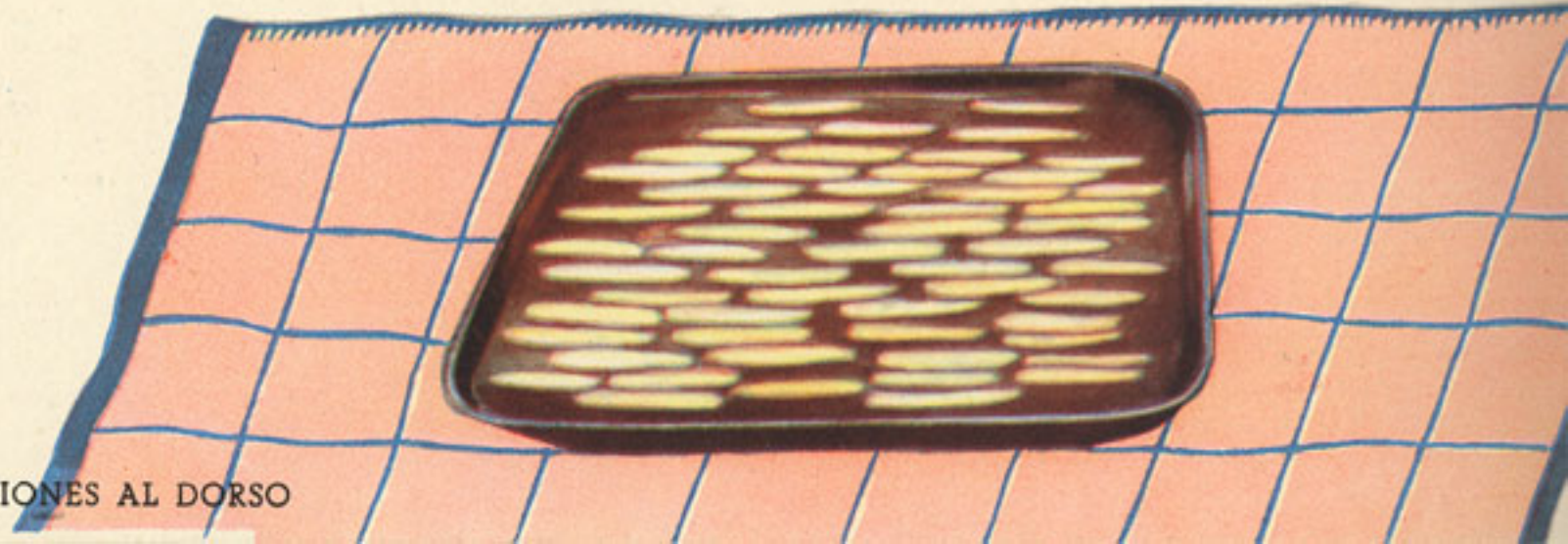
manipulación sobre la chapa



horno

Lenguas de gato

Creaciones Eva



RECETA

- CLARAS DE HUEVO. - En un recipiente o sopera batiremos a punto de nieve 4 claras.
- AZUCAR. - MANTEQUILLA.—Añadiremos 125 gramos de azúcar y seguiremos batiendo. Agregaremos 125 gramos de mantequilla derretida, y vuelta a batir.
- HARINA. A lo anterior, una vez que esté bien unido, mezclaremos 125 gramos de harina.
- MANGUERA. - CHAPA.— Obtenida una buena masa, la introduciremos en una manguera de boquilla lisa para ir depositando, sobre una chapa untada con un poco de mantequilla, porciones de masa como del tamaño de un cigarrillo, sin arrimarlas demasiado unas a otras porque ensancharán bastante.
- HORNO.— Las coceremos unos 10 minutos a horno templado. Luego, para que no se rompan, las desprenderemos con un cuchillo antes de que se enfríen.
- PRESENTACION.— Las serviremos en bandeja.
- NOTA.—Aprovecharemos como mejor nos parezca las yemas no utilizadas en este postre.