

## LINGUE DI GATTO ALLE NOCCIOLE

### Ingredienti

- farina (200gr)
- 3 uova
- burro (150gr)
- zucchero (210gr)
- nocciole pelate (175gr)

### Come si prepara

Fate dorare le nocciole mettendole in forno caldo a 150 gradi e girandole ogni tanto.

Lasciatele freddare, polverizzatele e mescolatele alle uova, aggiungendo un uovo alla volta.

Fate ammorbidire il burro a bagnomaria e, quando si è trasformato in crema, lavorandolo con una spatola, aggiungete la pasta di nocciole preparata, la farina, lo zucchero e mescolate bene.

Imburrare una piastra da forno e metterci l'impasto a cucchiariate, con la forma voluta.

Cuocete in forno, preriscaldato a 200 gradi, per 15 minuti e fate freddare bene prima di servire.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 30**

### Tags

frutta secca, biscotti, nocciole, lingue di gatto

