



Cómo hacer lady fingers, plantillas de bizcocho, soletillas o lenguas de gato

Galletas, Desayunos y Brunch, Vainilla

Ingredientes

- 5 huevos, separados en claras y yemas
- 180 gramos de harina de trigo para todo uso, tamizada
- 170 gramos de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla
- 100 gramos adicionales de azúcar, para cubrir

Preparación

- Precalentar el horno a 170 grados centígrados. Preparar una bandeja apta para horno con papel vegetal y apartar.
- Colocar las claras de huevo (que deben estar muy limpias) en un bowl apto para batidora, y batir a velocidad media hasta que se vea una espuma blanca. Al alcanzar este punto, agregar el azúcar y seguir batiendo por unos 5-6 minutos a velocidad media, hasta tener una mezcla blanca y brillante que mantiene sus picos.
- Retirar de la batidora y agregar la mitad de las yemas de huevo y la mitad de la harina. Incorporar de forma envolvente usando una espátula de goma y teniendo mucho cuidado de no usar demasiada fuerza ni velocidad para no bajar el merengue. Incorporar el resto de las yemas y la harina, y toda la vainilla, y repetir el procedimiento de mezclado con la espátula hasta tener una masa homogénea.
- Colocar esta masa en una manga pastelera con una boquilla redonda de al menos 4-5 mm y hacer líneas de masa de unos 8-10 cm de largo sobre la bandeja previamente preparada. Rociar con más azúcar y llevar al horno por 10-12 minutos, hasta que se vean doradas. Pueden dejarse unos minutos más si se quieren plantillas más tostadas.
- Dejar enfriar y servir.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/1222>