

La clave para hacer en pocos minutos unas lengüitas de vainilla, las clásicas galletitas para el mate

25/05/2024



Con una clave secreta y una sencilla receta se pueden preparar las clásicas lengüitas de vainilla de forma casera. Estas galletitas, también conocidas como “lenguas de gato” por su forma particular, son un acompañamiento perfecto para cualquier infusión, tanto por su crocancia como su gran sabor.

Esta preparación dulce no requiere de grandes conocimientos gastronómicos. Además, puede mejorar una merienda en pocos minutos utilizando ingredientes al alcance de todos.

Esta opción puede ser muy útil para salir del apuro cuando llega una visita inesperada o para un snack casero para comer en la escuela o el trabajo. También ayuda a quienes intenten reemplazar las galletitas industriales por unas más económicas

y saludables.

Por lo tanto, no sorprende que sea una de las recetas más elegidas en las primeras incursiones en la pastelería.

Los ingredientes necesarios para preparar la receta de lengüitas de vainilla

- 90 gramos de manteca pomada. Puede utilizarse mantequilla sin sal en su lugar.
- **Ingrediente secreto:** 90 gramos de azúcar impalpable.
- 2 huevos.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 110 gramos de harina 0000.

El paso a paso para hacer la receta de lengüitas de vainilla con un ingrediente secreto

1. Colocar la manteca blanda en un recipiente, añadir el azúcar impalpable y mezclar con movimientos envolventes.
2. Agregar la esencia de vainilla y los dos huevos. Incorporar con movimientos envolventes hasta que la preparación no tenga grumos.
3. Añadir la harina sin polvo de hornear. Integrar nuevamente para lograr una preparación uniforme y rellenar una manga pastelera con la mezcla.
4. Tomar una placa para horno enmantecada y enharinada para evitar que las galletitas se peguen. También puede utilizarse una plancha de silicona antiadherente.
5. Llevar las galletitas al horno a 180° C por unos 7 minutos o hasta que se doren los bordes de las

lengüitas.

6. Dejar enfriar unos minutos y retirarlas de la placa para disfrutar en familia, con amigos o en solitario.

Fuente: Radio Mitre