

Galletas Lengua de Gato (Soletillas)

Estas soletillas caseras son ligeras, esponjosas y perfectas para postres como el tiramisú o para disfrutar con un café.

Su textura aireada y capacidad de absorber líquidos las convierten en una galleta versátil, ideal para vender o regalar.

Apréndelas a hacer desde cero con esta receta sencilla y deliciosa.

Ingredientes:

- 4 claras de huevo
- 4 yemas de huevo
- 100 g de azúcar
- 70 g de harina de trigo
- 30 g de fécula de maíz (maicena)
- 1 cucharadita de polvo para hornear



Preparación:

1. Montar las claras con azúcar (merengue francés):

- Comienza batiendo las claras a velocidad media.
- Agrega poco a poco el azúcar hasta obtener un merengue firme y brillante, que haga "pico" y permita escribir sobre él (punto de letra)



2. Incorporar las yemas:

- Añade las yemas al merengue y mezcla cuidadosamente



3. Preparar ingredientes secos:

- Pesa y mezcla la harina, la fécula de maíz y el polvo para hornear en un bowl aparte.



- Tamiza la mezcla de ingredientes secos agregándola poco a poco sobre la mezcla de huevos y azúcar que preparamos antes.



4. Formar las soletillas:

- Coloca la mezcla en una manga pastelera con boquilla lisa.
- Sobre una charola con papel encerado, traza bastones de unos 12 cm de largo, dejando espacio entre cada uno (crecen al hornear).



5. Cubre con azúcar glass

- Cubre las soletillas con azúcar glass espolvoreándola sobre ellas con la ayuda de un cedazo fino.



6. Hornear:

- Precalienta el horno a 170 °C (importante hacerlo 10–15 minutos antes).
- Hornea hasta que estén ligeramente doradas.
- Reposa 10 minutos fuera del horno para que se enfríen.



✓ Notas:

- Son perfectas para tiramisú Douyin, ya que absorben muy bien líquidos.
- También pueden usarse como galletas para regalar o vender, acompañadas de café o té.