

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti di Vienna con solo albumi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 20 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 12 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Biscotti di Vienna con solo albumi

INGREDIENTI

BURRO MORBIDO 125 gr

ZUCCHERO A VELO 50 gr

ALBUME 20 gr

FARINA 150 gr

SALE 1 pizzico

VANILLINA 1 bustina

PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO poco -

PREPARAZIONE

- 1** Quando volete preparare i biscotti di Vienna con solo albumi iniziate montando il burro con lo zucchero a velo utilizzando le fruste elettriche. Aggiungete l'albume continuando a mescolare ed unite la farina, la vanillina ed il sale setacciati. Mescolate con le fruste fino ad ottenere un composto omogeneo.
- 2** Trasferite il composto in una sacche a poche con bocchetta a stella media e distribuite il composto dandoli forme a vostro piacere su una teglia rivestita di carta forno; lasciate i biscotti ben distanziati tra di loro.
- 3** Infornate a 190 C° statico per circa 12 minuti lasciate raffreddare e cospargete di zucchero a velo prima di servire.