

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bolle di neve

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

MANDORLE PELATE 130 gr

MANDORLE AMARE 30 gr

ZENZERO CANDITO 5 gr

ZUCCHERO 55 gr

ALBUMI 165 gr

ZUCCHERO 110 gr

ZUCCHERO A VELO 200 gr

Bolle di neve, un'invenzione del pasticciere Luca Montersino riproposta dalla nostra cookina Anna. Il nome è evocativo, si tratta, infatti di meringa arricchita con la farina di mandorle e avvolta dallo zucchero a velo, quindi fatta cuocere per 10 minuti in forno...queste bolle di neve si scioglieranno in bocca!

PREPARAZIONE

- 1 Tritare finemente le mandorle con 55 g di zucchero e lo zenzero candito.



- 2 A parte montare a neve gli albumi con lo zucchero restante aggiunto a meta' della lavorazione.



- 3 Unire delicatamente le due masse facendo attenzione a non smontare tutto.



4 Formare con la sac-à-poche piccoli ciuffetti.



5 Rotolarli con le mani nello zucchero a velo fino a farli diventare delle piccole sfere.



6 Appoggiarli sulla teglia foderata con carta da forno.



7 Cuocere in forno a 220°-230 °per 10 minuti.