

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brutti ma buoni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 125 g nocciole
- 125 g mandorle
- 250 g zucchero
- 3 albumi
- 1 pizzico di carbonato di ammonio.

PREPARAZIONE

- 1 Montare gli albumi a neve (mi raccomando: non troppo soda!!!). Sminuzzare nocciole e mandorle in modo da ottenere una granella.

Unire prima zucchero e granella, poi gli albumi, infine l'ammoniaca; far cuocere a fuoco medio per circa 20 minuti, finchè non assume colore bruno. Mettere su una placca da forno (o un foglio di carta da forno) in modo da far raffreddare il composto; una volta tiepido, formare delle palline con un cucchiaino immerso nell'acqua fredda (così non attacca!).

2

Mettere in forno le palline per circa 15 minuti a 180°C.