

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brutti ma buoni al cacao

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

MANDORLE PELATE 150 gr

CACAO 80 gr

ALBUMI 4

ZUCCHERO 75 gr

FARINA 25 gr

VANILLINA 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1** Fate tostare leggermente le mandorle in forno preriscaldato a 160°C, toglietele dal forno e fatele raffreddare e tritare grossolanamente.

Setacciare insieme farina, cacao, vanillina, e aggiungere le mandorle.



- 2 Mettete in una ciotola gli albumi e lo zucchero, versarli in una casseruola a bagnomaria su fuoco dolcissimo e montare con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto lucido e ben montato.



- 3 Togliete dal fuoco e lasciate intiepidire, incorporatevi poco alla volta il composto di mandorle e mescolare piano con un cucchiaino di legno.

Distribuite il composto a cucchiainate sopra una placca da forno rivestita di carta forno.



4 Infornate a 160°C per circa 25 minuti.

