

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Brutti ma buoni alle mandorle e pistacchi e al cacao

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

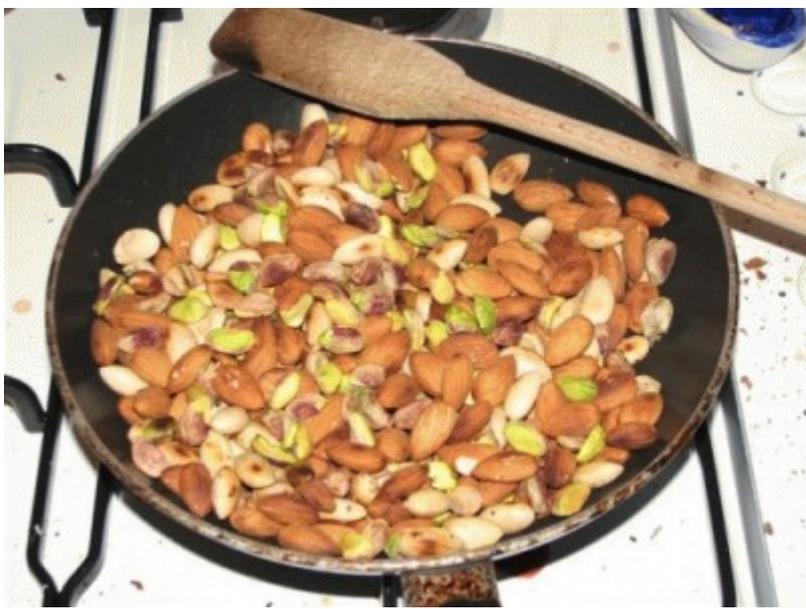


### INGREDIENTI

ALBUME 6  
MANDORLE 250 gr  
PISTACCHI 250 gr  
ZUCCHERO 400 gr  
VANILLINA 1 bustina  
CANNELLA IN POLVERE 1 pizzico  
CACAO AMARO

### PREPARAZIONE

- 1 Tostare le mandorle e i pistacchi e tritarli. Montare gli albumi a neve e aggiungere le granelle lentamente. Unire lo zucchero, la vanillina e la cannella. Mettere in un tegame a fuoco basso e mescolare continuamente per circa mezz'ora.





**2** Appena il composto si sarà ristretto, fare dei mucchietti nella placca con la carta forno.

Aggiungere ad una parte dell'impasto il cacao e realizzare dei mucchietti anche con questo.

Infornare a 140°C e far cocere finche non si saranno induriti.



