

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Brutti ma buoni

---

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

DOSI PER: [15 pezzi](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



I [biscotti brutti ma buoni](#) sono una famosa specialità italiana tipica del Piemonte. Conosciuti anche come **brutti e buoni**, questi **biscotti** si distinguono per il loro **aspetto rustico e irregolare**, infatti come suggerisce il nome, **i brutti ma buoni**, di solito non hanno una forma perfetta. Possono apparire **irregolari, schiacciati o creparsi** durante la cottura, questo è esattamente il risultato che si vuole ottenere con questa **ricetta**. Ecco un'idea **sfiziosa** per utilizzare i brutti ma buoni eventualmente avanzati: [La mousse con brutti ma buoni](#).

Oggi ti proponiamo la **ricetta dei brutti ma buoni** con il **video e il passo passo fotografico**

, prova la per cucinare in casa con le tue mani questi  
deliziosi **biscotti Brutti ma buoni!**

Appassionato di biscotti? Bene, ecco qui altre  
ricette che dovresti provare:

[Biscotti alle mandorle](#)

[Biscotti senza glutine](#)

[Biscotti di Natale](#)

[Biscotti integrali al miele](#)

[Biscotti al cocco](#)

## INGREDIENTI

NOCCIOLE TOSTATE pelate - 250 gr

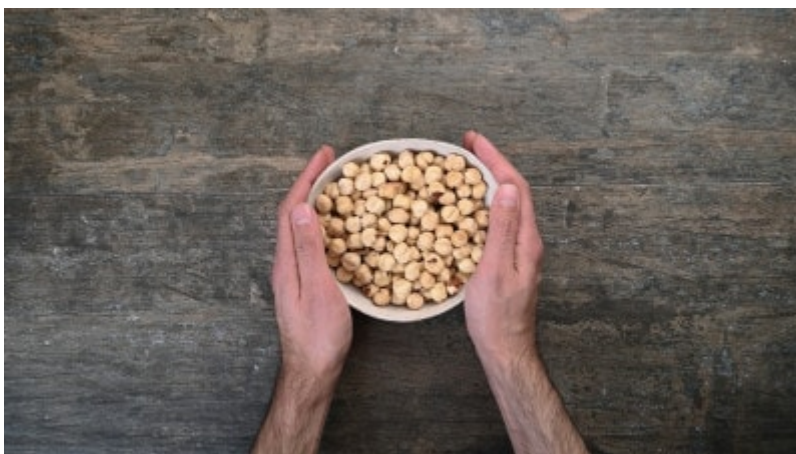
ZUCCHERO A VELO 250 gr

ALBUMI 150 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da  
tavola

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare i **brutti ma buoni** per prima cosa trita le nocciole, tostate e pelate, fino a ridurle in granella.





- 2 Versa gli albumi in una ciotola e inizia a montare con le fruste elettriche, quando saranno bianchi e spumosi aggiungi la vaniglia. Unisci gradualmente anche lo zucchero a velo setacciato, mantenendo sempre le fruste in funzione.





- 3** Continua a montare, gli albumi devono essere a neve ferma. A questo punto unisci la granella di nocciole e incorporala, mescolando delicatamente con una spatola, con movimenti dal basso verso l'alto. Trasferisci il composto ottenuto in un tegame e cuoci a fuoco dolce per 10-12 minuti, continua a mescolare fino a quando la consistenza risulterà compattata.







- 4 Aiutandoti con 2 cucchiari, versa delle piccole porzioni di impasto su una teglia foderata con carta forno. Cuoci in forno statico preriscaldato a 140°C per circa 30 minuti. Una volta cotti, sforna i brutti ma buoni e lasciali raffreddare completamente prima di gustarli!

