

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cocone bianco

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 kg di farina 00
- 1/2 litro di albumi freschi
- 1 kg di zucchero
- 1 kg di uva passa
- 1 kg di nocciole tostate o di mandorle o di noci
- la scorza grattugiata di un limone
- 30g di bicarbonato

PREPARAZIONE

- 1 Frullare gli albumi con lo zucchero fino a renderli consistenti e cremosi; versare piano piano la farina col bicarbonato unendovi le nocciole o le mandorle o le noci insieme all'uva passa precedentemente lavata, asciugata e spolverizzata di farina, e la scorza di limone. Questa operazione deve essere fatta con molta delicatezza, rimestando con due cucchiari

di legno. Imburrare o foderare con carta da forno le teglie strette e alte. Riempirle fino a metà e mettere a cuocere in forno ben caldo.

Dopo 1/2 ora verificarne la cottura con un ferro da calza: se ne esce asciutto, il dolce è pronto.(sennò tenere per altri 15 minuti)

NOTE

Nome originale della ricetta: Cocone biancu Ricetta fornita dall'EPT di Nuoro