

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cuori soffici alla nocciola e cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 25 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

190 g di albumi
100 g di burro morbido
200 g di zucchero
100 g di farina
100 g di maizena
mezzo bicchiere circa di latte
1 pizzico di sale
1 pizzico di vanillina
poco aroma al cedro (o altro aroma a scelta)
2 cucchiai di pasta di nocciole
una manciata di gocce di cioccolato
poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola e con l'aiuto delle fruste elettriche montare gli albumi con 1 cucchiaio di zucchero preso dai 200 grammi previsti dalla ricetta.



- 2 Montare il burro con lo zucchero, la vanillina e l'aroma fino ad ottenere una crema a questo punto aggiungete la farina setacciata con la maizena ed il sale.



- 3 Unite il latte e mescolare.

Incorporate li albumi delicatamente.



4 Dividete il composto in 2 ciotole.

In una unite le gocce di cioccolato.

Nell'altra la pasta di nocciole.

Versate i due composti negli stampini in silicone alternando cucchiariate di composto al cioccolato con cucchiariate di composto alle nocciole.

Infornate a 180°C per 25 minuti.

polverizzate con zucchero a velo.