

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce con albumi avanzati

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 5 albumi
- 2 vasetti (come misuro il vasetto dello yogurt) di farina
- 2 vasetti di zucchero
- 1/2 vasetto di olio
- 1/2 vasetto di latte
- 1 bustina di lievito
- 1 cucchiaino di cremor di tartaro
- cioccolata fondente grattugiata (io ne ho usata circa 50 g).

PREPARAZIONE

- 1 Montare a neve gli albumi con il cremor di tartaro.

A parte mescolare la farina (in cui è stato mischiato il lievito) con lo zucchero, il latte e l'olio.

Poi unirvi molto delicatamente l'albume ben sodo e infine il cioccolato grattugiato.

Infornate a circa 170° per una mezz'oretta.