

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Feine Nussmakronen

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI PER 14 PEZZI

ALBUMI 2

SALE 1 pizzico

ZUCCHERO 130

ZUCCHERO VANIGLIATO 1 bustina

FARINA DI NOCCIOLE 200 gr

OSTIE 30

NOCCIOLE circa - 30

PREPARAZIONE



2 Nel mixer mettete gli albumi e montare.

Unite un pizzico di sale, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e la farina di nocciole.





3 Impastare bene.



4 Mettete le ostie sulla placca del forno ricoperta di carta forno.



5 Trasferite il composto in una sacca da pasticceria con beccuccio a stella.



6 E formate dei mucchietti sopra le ostie.



7 Coprite con 1 nocciola ogni biscotto.



8 Infornate a 150°C per 25 minuti.

