DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti di Vienna con solo albumi

Se siete amanti dei dolci fatti in casa e soprattutto amate preparare biscotti e pasticcini, questa ricetta è proprio ciò che fa per voi. I biscotti di Vienna con solo albumi infatti sono di una semplicità estrema ma la loro bontà è assicurata. Sono perfetti per la colazione, al momento del thé oppure in ogni occasione golosa.

Anche se non avete una grande manualità vedrete che vi verranno in maniera eccellente e se non dovessero essere perfetti nella forma lo saranno certamente nel gusto. Scopri i dolci di Natale.

Ecco poi altre ricette di biscotti da provare appena possibile:

biscotti alle mandorle
biscotti al riso
biscotti al cacao

INGREDIENTI

BURRO MORBIDO 125 gr

ZUCCHERO A VELO 50 gr

ALBUME 20 gr

FARINA 150 gr

SALE 1 pizzico

VANILLINA 1 bustina

INGREDIENTI PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO

Preparazione

1 Quando volete preparare i biscotti di Vienna con solo albumi iniziate montando il burro con lo zucchero a velo utilizzando le fruste elettriche. Aggiungete l'albume continuando a mescolare

2 Unite la farina, la vanillina ed il sale setacciati.

Mescolate con le fruste fino ad ottenere un composto omogeneo.

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

3 Trasferite il composto in una sache a poche con bocchetta a stella media e distribuite il composto dando forme a vostro piacere su una teglia rivestita di carta forno; lasciate i biscotti ben distanziati tra di loro.

4 Infornate a 190 C° statico per circa 15 minuti lasciate raffreddare

5 e cospargete di zucchero a velo prima di servire.

Cook
AROUND

Cook
AROUND