

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mousse con brutti ma buoni

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



PER I BISCOTTI

NOCCIOLE 125 gr

ZUCCHERO 100 gr

ALBUMI 60 gr

PER LA MOUSSE

PANNA FRESCA LIQUIDA 400 gr

NUTELLA® 60 gr

I brutti ma buoni sono dei biscotti particolarmente fragranti, tanto irregolari nell'aspetto quanto deliziosi nel gusto! Noi vi proponiamo la versione piemontese realizzata con le nocciole, ma esiste anche una variante tipica di Prato a base di mandorle. La mousse con brutti ma buoni è un modo goloso per assaporare questi dolcetti, oltre che un originale dessert al cucchiaio! La mousse si prepara con panna montata e Nutella e viene guarnita con briciole di brutti ma buoni: scoprite come farli a casa vostra!

PREPARAZIONE

- 1 Mettete le nocciole in un mixer o in un frullatore, tritate grossolanamente e tenete da parte.



- 2 In una ciotola versate gli albumi, aggiungete lo zucchero e montate fino ad ottenere un composto stabile.

Incorporate le nocciole tritate mescolando con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare il composto.

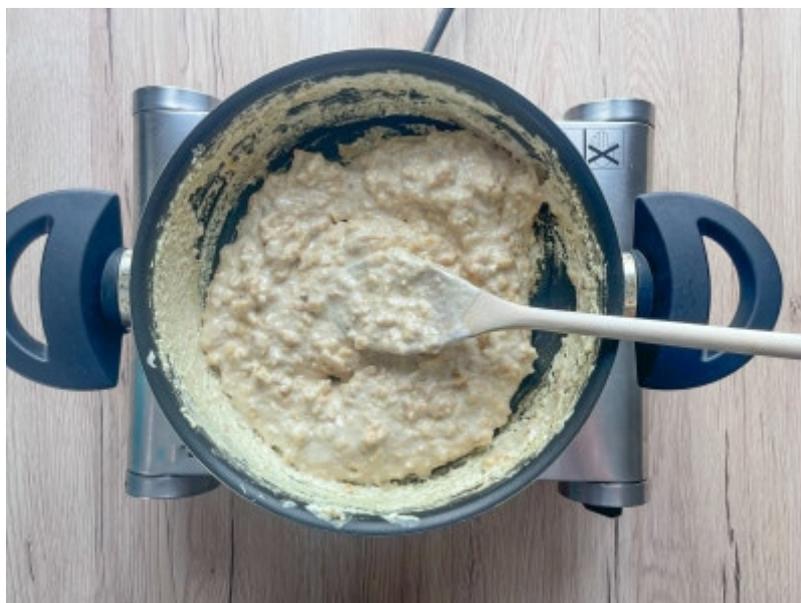


3 Trasferite il composto in una padella antiaderente, dal fondo spesso, e mettetela sul fornello piccolo a fiamma moderata.

Mescolate continuamente, aiutandovi con un cucchiaio di legno, per non far attaccare il composto al fondo e alle pareti, e cuocete fino a che lo zucchero comincerà a caramellare (circa 6-7 min).

Fate dei mucchietti su una teglia, ricoperta di carta forno, e cuocete a 130°C per 23 min, in forno statico preriscaldato.

I tempi sono indicativi, i brutti ma buoni devono presentarsi bruni e asciutti. Fate raffreddare completamente.



4 Intanto, in una ciotola, montate la panna, e incorporate la Nutella con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare il composto.

Conservate in frigo fino al momento dell'utilizzo.



- 5** Componete i bicchieri: sul fondo sbriciolate grossolanamente un biscotto, coprite con la mousse e completate con uno o due brutti ma buoni sbriciolati.



CONSERVAZIONE

Si consiglia di consumare subito la mousse con brutti ma buoni.

Se necessario si può conservare in frigorifero per un paio di giorni.

CONSIGLIO

Assemblate il dessert all'ultimo minuto per preservare le diverse consistenze.

Si possono realizzare più strati di mousse, inframezzati da biscotti sbriciolati.

La dose di Nutella può essere variata in base ai gusti personali.