

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brutti ma buoni alle mandorle e pistacchi e al cacao

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ALBUME 6
MANDORLE 250 gr
PISTACCHI 250 gr
ZUCCHERO 400 gr
VANILLINA 1 bustina
CANNELLA IN POLVERE 1 pizzico
CACAO AMARO

PREPARAZIONE

- 1 Tostare le mandorle e i pistacchi e tritarli. Montare gli albumi a neve e aggiungere le granelle lentamente. Unire lo zucchero, la vanillina e la cannella. Mettere in un tegame a fuoco basso e mescolare continuamente per circa mezz'ora.





2 Appena il composto si sarà ristretto, fare dei mucchietti nella placca con la carta forno.

Aggiungere ad una parte dell'impasto il cacao e realizzare dei mucchietti anche con questo.

Infornare a 140°C e far cocere finche non si saranno induriti.



