

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Brutti ma buoni alle mandorle e pistacchi e al cacao

di: *Danita*

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.

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



