

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brutti ma buoni

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Piemonte**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



INGREDIENTI

NOCCIOLE TOSTATE pelate - 250 gr

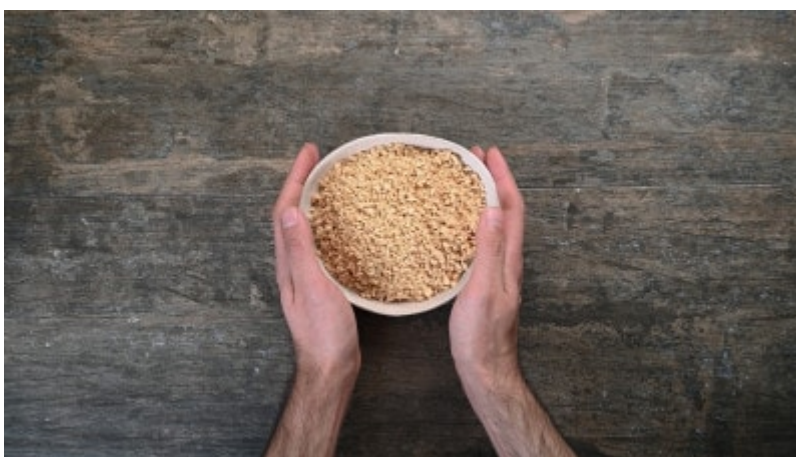
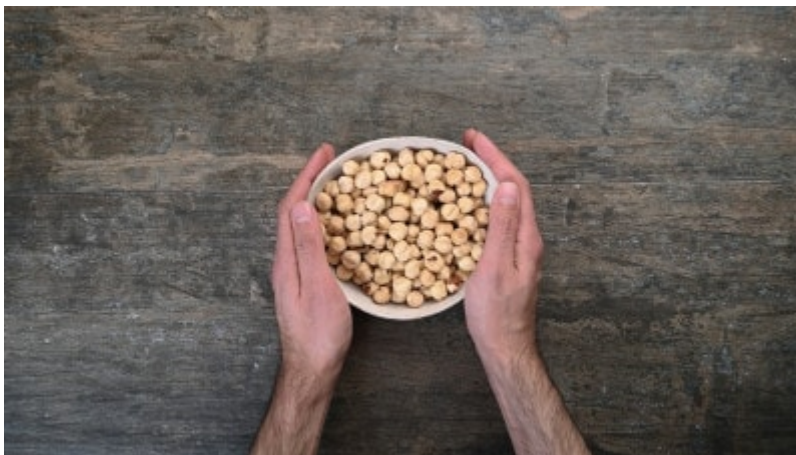
ZUCCHERO A VELO 250 gr

ALBUMI 150 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da
tavola

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare i brutti ma buoni per prima cosa tritate le nocciole tostate e pelate fino a ridurle in granella.



2 Versate gli albumi in una ciotola e iniziate a montare con le fruste elettriche.

Quando saranno bianchi e spumosi aggiungete la vaniglia.

Unite gradualmente anche lo zucchero a velo setacciato, mantenendo sempre le fruste in funzione.





3 Continuate a montare fino ad ottenere una meringa lucida e ferma di consistenza.

A questo punto unite la granella di nocciole e incorporatela mescolando delicatamente con una spatola con movimenti dal basso verso l'alto.

Trasferite il composto ottenuto in un tegame e cuocete a fuoco dolce per 10-12 minuti, continuando a mescolare fino a quando non risulterà compattato.



4 Aiutandovi con 2 cucchiari versate delle piccole porzioni di impasto su una teglia foderata

con carta forno.

Cuocete in forno statico preriscaldato a 140° per circa 30 minuti.

Una volta cotti, sfornate i brutti ma buoni e lasciateli raffreddare completamente prima di gustarli!

