

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Le intresine

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g zucchero
350 g di burro
350 g farina
350 g nocciole tostate senza buccia
80 g ermeccina (mandorle amare)
400 g albume montano

PREPARAZIONE

- 1 Montare il burro con lo zucchero, aggiungere le nocciole e le ermelline in polvere. Incorporare la farina a pioggia, il bianco dell'uovo montato. Disporre con un sacchetto di tela l'impasto ottenuto a piccoli mucchietti sopra una teglia, cospargere di mandorle a filetti. Cuocere in forno a 220°C.