

Brutti ma buoni

Ingredienti

- .275 g di zucchero semolato
- .275 g di nocciole tostate
- .125 g di albumi

Procedimento

- .Tritate grossolanamente le nocciole tostate e mescolatele con lo zucchero.
- .Montate gli albumi, quando iniziano a montare unite pian piano lo zucchero con le nocciole tritate.
- .Amalgamate bene.
- .Ponete il composto su un pentolino e mescolate a fuoco lento fino a quando diventa denso.
- .Una volta pronto, create tante piccole palline di impasto oppure realizzatele con la sac à poche sprovvista di beccuccio.
- .Cuocete in forno a 150° per circa 40- 45 minuti.

