

BRUTTI MA BUONI DI DANIELA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- farina
- burro
- zucchero (330gr)
- 6 albumi d'uovo
- vaniglia
- nocciole pelate (400gr)

Come si prepara

Tostate e tritate molto finemente le nocciole.

Montate gli albumi a neve soda e incorporatevi poco alla volta il trito di nocciole, lo zucchero e soltanto un pizzico di vaniglia.

Mettete il composto in una pentola antiaderente e cuocete a fiamma bassa per circa mezz'ora sempre mescolando con un cucchiaino di legno.

Ritirate dal fuoco e distribuite il composto a cucchiainate, piuttosto distanziate, sulla piastra del forno ben imburata e infarinata.

Cuocete in forno preriscaldato a 170°C per circa 40 minuti evitando di aprire lo sportello.

Ritirate, fate raffreddare, staccate i biscotti con una spatola.

Difficoltà: 2

Tempo: 60

Tags

ricette utenti, biscotti, brutti ma buoni



