
Brutti ma buoni...

Ingredienti

250g di nocciole
300g di zucchero a velo
5 albumi
burro per ungere la placca

Utilizzi

Dopo aver tostato le nocciole in forno, liberatele della pellicina e tritatele grossolanamente. In una casseruola ampia (ideale se di rame), montate a neve gli albumi, aiutandovi con la frusta, quindi unite il trito delle nocciole e lo zucchero a velo; ora, passate su fiamma docile, e sempre mescolando, amalgamate il composto.

Sopra la placca appena imburata, disponete mucchietti dell'impasto, distanziati tra loro, pasate in forno piuttosto basso (140°-160°) di calore e lasciate cucinare per circa 25 minuti. Servite i biscottini freddi.

Variante:

Molti preparano l'impasto lavorando lo stesso quantitativo di zucchero e di nocciole.

ATL NOVARA

Agenzia di Accoglienza e Promozione Turistica Locale Provincia di Novara

Baluardo Quintino Sella, 40 - 28100 Novara (NO)

Tel. 0321.394059 - Fax 0321.631063

eMail: info@turismonovara.it - Web: www.turismonovara.it