



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Suspiru di monaca*



**4** Persone

**dolci** Categoria

**facile** Difficoltà

**45 minuti** Tempo

Attrezzatura : **frusta o sbattitore elettrico, ciotola, placca da forno, cucchiaio di legno, cucchiaio**

### ***Ingredienti***

- 200 g di nocciole sgusciate
- 300 g di zucchero a velo
- Albumi di 4 uova
- Scorza grattugiata di un limone
- 1 noce di burro
- 1 cucchiaio di farina 00

## **Preparazione Suspiru di monaca**

### **Passo 1.**

Spellate le nocciole e tostatele in forno per una decina di minuti.

### **Passo 2.**

Montate a neve ben ferma gli albumi e incorporate lo zucchero a velo, aggiungete le nocciole e la scorza di limone e mescolate con un cucchiaino di legno dal basso verso l'alto delicatamente.

### **Passo 3.**

Imburrate ed infarinate una placca da forno e disponetevi il composto a cucchiariate.

### **Passo 4.**

Infornate a 150C per 30 minuti.

### **Passo 5.**

I dolcetti dovranno restare bianchi.

### **Passo 6.**

Fate raffreddare e servite.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 17/03/2016
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)