



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

Brutti ma buoni



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

15 minuti più 12 ore di riposo della preparazione Tempo

Attrezzatura : **frusta o sbattitore elettrico, cucchiaio, placca da forno e carta forno**

Ingredienti

- 600 g di zucchero
- 500 g di granella di nocciole
- 250 g di albumi

Preparazione Brutti ma buoni

Passo 1.

Montate a neve ben ferma gli albumi con 400 g di zucchero.

Passo 2.

Aggiungete piano, mescolando con un cucchiaino dal basso verso l'alto per non fare smontare gli albumi, il rimanente zucchero e la granella di nocciole.

Passo 3.

Amalgamate il tutto.

Passo 4.

Mettete il composto a piccoli mucchietti sulla carta forno.

Passo 5.

Portate il forno a 110°C, infornate i dolcetti, spegnete il forno e lasciate i brutti ma buoni in forno per 12 ore.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)