



Biscotti brutti e buoni

Ingredienti

750 g di granella di nocciole

750 g di zucchero

375 g di albume

un pizzico di sale

Oggi prepariamo dei biscotti con la granella di nocciole.

Procediamo in questo modo: pesiamo gli albumi e li montiamo a neve con lo zucchero e un pizzico di sale (per capire se gli albumi sono montati bene facciamo la prova della virgola come in foto)



A questo punto mettiamo i nostri albumi in una pentola (se avete quelle di rame sarebbero l'ideale); aggiungiamo un pò per volta la granella di nocciole e giriamo sempre d'alto verso il basso cercando di non far entrare aria.



Accendiamo il fuoco a fiamma bassa e continuiamo a girare fino a che non diventa trasparente.





Siamo giunti quasi al termine: prendere un cucchiaino e formare dei mucchietti (non molto grandi) sulla leccarda rivestita con carta forno e cuocere a 180° per 10 minuti.