



BRUTTI E BUONI



[VaGLiaTO FiNE](#)



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani

Questa ricetta è stata ideata da:

[GIANCARLO CORTINOVIS - Accademico AMPI](#)

Ingredienti

Impasto

- 1.500 g Zucchero Vagliato Fine
- 750 g Albume d'uovo
- 1.500 g Granella di nocciole
- 700 g Zucchero Muscovado
- 2 bacche Vaniglia
- Q.b. Cannella

Procedimento

In un contenitore, montate l'albume con lo zucchero vagliato fine.

1. Impasto

In una casseruola a fondo sferico (preferibilmente di rame), versate la granella di nocciole, lo zucchero muscovado, la polpa di vaniglia e la cannella.

Unite l'albume montato e cuocete sul fornello a calore moderato, mescolando costantemente, fino ad ottenere un bel color nocciola.

Servendosi di una sac a poch con bocchetta liscia, formate delle piccole noci su placca con carta da forno.

2. Lavorazione

Cuocete in forno a 140°C per 25 minuti.