Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Biscotti alle nocciole

Uova e latticini
Per utilizzare gli albumi avanzati
Biscotti
Dal ricettario “Reiche Ritterinnen – Le Avanzarotte” (Verdi – Grüne – Vërc, Bolzano, 2020)

Ingredienti:

- 6 - 7 albumi
- 150 g di zucchero di canna integrale (Mascobado)
- 100 g di nocciole tostate macinate
- 150 g di fiocchi d’avena
- 100 g di farina
- 160 g di uva sultanina
- 100 g di burro fuso
- ½ cc di cannella
- ½ cc di chiodi di garofano in polvere

Preparazione:

Sbattete a neve gli albumi con lo zucchero in una ciotola, posta sopra a del vapore caldo (da bagnomaria). In un‘altra ciotola mescolate tutti gli altri ingredienti e alla fine aggiungete gli albumi montati. Usate un cucchiaio per formare dei mucchietti non troppo alti e metteteli su una teglia rivestita di carta da forno. Infornate a 130°C (con modalità ventilata) per ca. 15 – 20 minuti.

Tempo di preparazione: ca. 35 – 40 minuti.