

Brutti ma buoni

Questi pasticcini, tipici del Piemonte, sono, come dice il nome, non molto belli da vedere.

Si tratta di un impasto a base di meringa, a cui si aggiungono le nocciole parte intere e parte tritate. Dopo la cottura rimangono morbidi dentro e croccanti fuori, ma scuriscono leggermente e quindi non restano belli bianchi e lucidi come le meringhe.

Sono però molto dolci e saporiti.

Sono anche molto facili da preparare, vediamo come fare:



Ingredienti per 1 teglia (se grandi, come quelli in foto, ne ricaverete circa 12/13, se della dimensione di un pasticcino invece circa 20/25):

- 45 gr di albume d'uovo
- 35 gr zucchero semolato
- 35 ml acqua
- 140 gr zucchero a velo
- 300 gr nocciole tostate, senza pelle



Tostare le nocciole nel forno, con la funzione grill, per circa 5 minuti, dopodichè, se hanno ancora la loro pellicina

scura, strofinarle energicamente all'interno di uno strofinaccio pulito per rimuoverla.

Tritarne grossolanamente la metà con un tritatutto, mentre mantenere intere le altre.

Porre sul fuoco un pentolino con l'acqua e lo zucchero semolato, fare sciogliere interamente lo zucchero a fiamma bassa, poi spegnere il fuoco e lasciare raffreddare.

Nella ciotola della planetaria (o con le fruste elettriche) montare gli albumi per 5 minuti a massima velocità.



Aggiungere a questo punto lo sciroppo di zucchero e montare per altri 5 minuti, per ultimo lo zucchero a velo, e montare ancora per 10 minuti.

Alla fine, unire le nocciole al composto e, con un cucchiaino di legno, incorporarle bene.



Preriscaldare il forno (statico) a 160°C.

Rivestire la leccarda con la carta forno e versare, con l'aiuto di un cucchiaino (o un cucchiaino, a seconda della dimensione che preferite) l'impasto a mucchietti ben distanziati.



Cuocere quindi in forno per 12/13 minuti, sfornando subito a fine cottura.

Una volta freddi, si conservano per diversi giorni ben chiusi dentro una scatola di latta o di plastica.