

Brutti ma buoni speziati alle nocciole e mandorle



Mandorle...nocciole...pistacchi...e poi ancora pinoli, arachidi, noci...se fossi un animale a 4 zampe sarei con tutta probabilità un criceto o un coniglio con quanto mi piace la frutta secca.

Una vera e propria dipendenza la mia manciatina di mandorle e pistacchi quotidiana! Questi biscottini ricordano un po' i "brutti ma buoni" che nonostante l'aspetto rustico e la forma irregolare (brutti...appunto) vantano un gusto a dir poco delizioso e che sembra siano nati per errore da una combinazione sproporzionata di albume, mandorle e zucchero.

Ideali per accompagnare un'ottima tazza di tè, questi biscottini sono perfetti per confezionare i cestini di Natale da regalare ad amici e parenti e per di più, essendo senza glutine, possono tranquillamente essere consumati anche da chi soffre di celiachia.

Una bella combinazione, non vi pare?

5.0 from 1 reviews

Brutti ma buoni speziati alle nocciole e mandorle

Print

Prep time

20 mins

Cook time

30 mins

Total time

50 mins

Per circa 25 biscotti

Author: Federica

Recipe type: Biscotti

Serves: 6

Ingredienti

- 150 gr di nocciole tostate
- 150 gr di mandorle tostate
- 150 gr di albumi (circa 4 albumi)
- 225 gr di zucchero finissimo
- 1 limone bio
- 3-4 bacche di cardamomo
- cannella in polvere

Procedimento

1. Tritare mandorle e nocciole in maniera piuttosto grossolana.
2. In una ciotola preferibilmente di acciaio cominciare a montare gli albumi (a temperatura ambiente) con 2 cucchiaini di succo di limone a bassa velocità.
3. Quando comincia a formarsi una leggera schiuma, passare a velocità medio-alta.
4. Quando gli albumi saranno montati circa della metà cominciare ad aggiungere lo zucchero poco alla volta, sempre continuando a sbattere, e proseguire fino a che tutto lo zucchero sarà stato incorporato.
5. Profumare con la scorza grattugiata di mezzo limone, le bacche di cardamomo pestate nel mortaio e un pizzico di cannella.
6. Unire la frutta secca e mescolare delicatamente.
7. Trasferire il composto in una casseruola e porre su fuoco bassissimo, senza smettere di mescolare, fino a quando il composto comincerà a prendere colore.
8. A questo, punto ritirare dal fuoco, lasciar riposare qualche minuto il composto poi, con l'aiuto di 2 cucchiai bagnati, formare i biscotti, allineandoli su una teglia foderata di carta forno. Cuocere in forno caldo a 160°C per circa 15 minuti fino a che assumono un

bel colore dorato.

9. Lasciar raffreddare bene i biscotti prima di staccarli dalla teglia.
10. Conservarli ben chiusi in una scatola di latta...sempre che non finiscano prima.



Con questa ricetta partecipo anche alla raccolta di Micaela