

Bianchini

Ingredienti:

albumi a temperatura ambiente
100 g di zucchero per ogni albume d'uovo
pizzico di sale fino
a piacere mandorle o limone.

Procedura:

Immergere le mandorle in acqua bollente per eliminarne la pelle, asciugarle e tagliarle a listarelle; grattugiare la scorza di uno o più limoni.

Montare a "neve" con lo zucchero gli albumi d'uovo, successivamente aggiungere a piacimento le mandorle o il limone. Versare gli albumi montati dentro dei cestini di



carta o direttamente sulla teglia (si consiglia l'uso di carta forno), cospargere di trescea (diavoletti).

forno a circa 140 gradi ed infornare i bianchini per minuti, si consiglia di tenere lo sportello de forno parzialmente aperto.

Portare il
circa 30-35