

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

BRUTTI MA BUONI

**100g noisettes entières torrifiées (10 minutes à 150°C soit th.5)
- 2 blancs d'oeufs - 150g sucre en poudre - 50g poudre de
noisettes - 1 pincée de cannelle en poudre -
Préchauffer le four à 150°C (th.5).**

**Mixer rapidement les noisettes avec 50g de sucre (morceaux).
Les verser dans un saladier ou une jatte. Ajouter la poudre de
noisettes, 50g de sucre et la cannelle.**

**Fouetter les blancs en neige en ajoutant le reste de sucre (50g).
Verser 1/3 des blancs dans le mélange aux noisettes et remuer
vivement. Ajouter les 2/3 restants de blancs, mélanger
délicatement.**

**Verser la pâte dans une casserole à fond épais et chauffer à feu
doux tout en mélangeant. Il faut la sécher, elle doit se détacher
des parois. L'opération peut durer 6 à 8 minutes. A l'aide d'une
cuillère à soupe former des petits tas sur une plaque à pâtisserie
recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Enfournier et cuire 20
minutes. La surface doit briller. Laisser refroidir sur grille.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr