

Le ricette dei bed & breakfast

SCOPRIPIEMONTE



BRUT e BUN

- * 100gr. nocciole tostate
- * 100 gr. zucchero
- * 1 albume
- * buccia di limone grattugiata

Tritare finemente le nocciole, mescolarle con lo zucchero e la buccia di limone ed unire il tutto all'albume montato a neve ben ferma.

Rivestire una teglia con la carta da forno, versare l'impasto a piccoli mucchietti un po' distanziati e riporre in forno preriscaldato a 180°C per 20-30 minuti.

Come suggerisce il nome della ricetta, Brut e Bun (belli e buoni), l'aspetto non è bellissimo, ma il sapore è buonissimo!