

„Nidi“ di Anterivo

(ricetta della scuola di economia domestica di Egna)

Ingredienti per due teglie

100 gr di nocciole macinate
1 uovo
275 gr di farina
200 gr di burro o margarina
125 gr di zucchero a velo
2 cucchiaini di polvere di „caffè di Anterivo“
1 cucchiaino di polvere di cacao
ev. cucchiaini di latte

Preparazione:

tostare le nocciole senza grassi e lasciarle raffreddare.

Separare il tuorlo e il bianco dell'uovo.

Lavorare la farina, il tuorlo, il burro, 50 gr di zucchero, il „caffè di Anterivo“, il cacao e le nocciole fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo, se l'impasto risulta troppo asciutto, aggiungere un poco di latte.

Lasciar riposare per mezz'ora.

Impastare nuovamente la massa, formare delle palline e deporle sulle teglie.

Appiattire le palline e farle cuocere in forno per 15 minuti a 175°.

Nel frattempo, sbattere il bianco d'uovo a neve soda e aggiungervi a poco a poco lo zucchero a velo rimasto.

Con una siringa da dolci, inserire la massa di albume e zucchero nelle palline cotte e rimetterle in forno a 90° per mezz'ora.

