



Sigarette dolci - [Visualizza sul sito di Cristina](#)

Dessert - piccole dolcette

Ingredienti:

80 grammi di zucchero
vaniglia
2 albumi

50 grammi di burro
50 grammi di farina

Montare gli albumi a neve fermissima con lo zucchero e aggiungere il burro spezzettato a temperatura ambiente e la farina. Mettere delle strisce sottili di impasto su rettangolini di carta forno, magari usando un sac à poche dal bocchettone piatto e largo. Infornare a temperatura media per pochi minuti, togliendo dal forno appena iniziano a dorare leggermente i bordi. Arrotolare il rettangolino di pasta cotta su una matita rivestita di pellicola oppure lavata per benino. Tutti i rettangoli devono essere avvolti mentre sono ancora caldi. Sfilare la matita e passare al rettangolo successivo. Appena fredde, riempire di crema di ricotta (ricetta nel ricettario) e spolverizzare con zucchero a velo.

