



Torta di albumi - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - dolci per colazione - granella di nocciole

Avevo due albumi superstiti, volevo preparare delle meringhe, ma gli albumi non montavano. Allora ho aggiunto lo zucchero a velo (170 gr.), ho controllato in dispensa cosa mi avanzava, e ho unito: un cucchiaino di fecola, due cucchiaini di latte, un cucchiaino di granella di nocciole, due cucchiaini di nutella bianca, mezza bustina di lievito, farina per arrivare ad una pastella piuttosto densa. Infornata a 170° per 20 minuti circa. Ero convinta di floppare di brutto, invece è buonissima, soffice e gustosa.

N.B. Immagino che montando gli albumi e aggiungendoli alla fine riuscirebbe ancora meglio. Proverò anche questo!

