



Palline di neve - [Visualizza sul sito](#)
di Vetruska

dole - piccole dolcette - mandorle

Ingredienti per 4 portate:

250gr. zucchero vanigliato; 100gr. cacao dolce; 2 albumi d'uovo; q.b. burro; 250gr. mandorle e nocciole.

Procedimento:

Passate mandorle e nocciole nella centrifuga elettrica, mescolatele al cacao, quindi legatele con un pò di burro e uno o due albumi leggermente battuti. Fate delle palline grosse quanto una noce, passatele più volte nello zucchero e quando saranno ben ricoperte allineatele su una teglia foderata con carta di alluminio. Ponetele in forno a 150°.

Quando saranno gonfie e asciutte sfornatele e lasciatele raffreddare.

eCucinando.it