





I TRADIZIONALI

# FRIABILI ALLE NOCCIOLE

## INGREDIENTI

PER 30/35 PEZZI

zucchero a velo	250 g
nocciole tostate	250 g
albumi	40 g
cacao in polvere	10 g

## PROCEDIMENTO

In planetaria, far girare con la foglia le nocciole tostate, lo zucchero a velo e il cacao in polvere. Aggiungere poco per volta gli albumi e impastare fino a frantumare lievemente le nocciole e ottenere un composto consistente. Stendere l'impasto all'interno di un quadro d'acciaio alto 1 cm, posizionato sopra un tappetino di silicone spolverato di zucchero. Spolverare la superficie con abbondante zucchero, poi lasciare asciugare per almeno 12 ore a temperatura ambiente. Il giorno successivo, tagliare il composto in piccoli quadretti, delle dimensioni di 3x3 cm, e cuocere in forno ventilato a 110°C per circa 20 minuti.



PER OTTENERE UNA CROSTICINA CROCCANTE SOPRA E SOTTO IL BISCOTTO, QUANDO SI VERSA L'IMPASTO SU CARTA FORNO SPOLVERARLA CON ZUCCHERO A VELO EXTRAFINE. UNA VOLTA STESO, RICOPRIRLO CON DELL'ALTRO ZUCCHERO A VELO, GIRARE, TOGLIERE LA CARTA FORNO E RIPETERE L'OPERAZIONE, PRIMA DELLA FASE DI RIPOSO