SMALTIMENTO ALBUMI
perché… “non si butta niente”!

da Coquinaria con amore

http://www.coquinaria.it

Sommario

RICETTE DOLCI 5
1 O PIÙ ALBUMI 5
TORRONE di annad 5
TORRONE DI ANNAD, VARIANTE di Laurapi 6
SORBETTO DI GRAPPA di AnnaMaria58 6
SORBETTO DI MELONE di AnnaMaria58 6
MERINGHETTE AL COCCO di Aviano 7
PASTINE DEGLI ANGELI di Barbara 7
MERINGHE di BarbaraPA 8
TORRONE TENERO ALLE MANDORLE E PISTACCHI di Chandra 8
GLASSA REALE di Cindy 8
SORBETTO DI POMPELMO ROSA di cipriani_bruna 9
MERINGHE DI SANTIN di Eleonora C. 9
PARFAIT AL CIOCCOLATO di Eleonora C. 10
MERINGATA AL GELATO di Gea 11
SABLÉE di kela 11
SIGARI HAVANA di paola balestrini 12
LINGUE DI GATTO di Irenequarato 13
GELATO DIETETICO di kabocha 13
CRESPOLINI di kela 13
CARBONE DOLCE VERDE di Laurapi 14
MERINGHE di Maffo 14
PAVLOVA di Maffo 15
PASTINE DI MANDORLA di Maricla 16
BISCOTTI PORTOGHESI di Marina B. 16
GHIACCIA PER BRIOCHE, PANBRIOCHE, COLOMBA di Marina B. 17
FROLLINI MONTATI VIENNESI ETOILE di Pinella 17
FUNGHETTI DI MERINGA DA C. FELDER di Pinella 17
PANNACOTTA CON GLI ALBUMI di Rita Mezzini 18
COUPELLE ALLA FRUTTA di Rossa 18
MERINGHE di Rossanina 19
SOSPIRI di scricci 20
AMARETTI MORBIDI di Stefania Casula 20
FROLLA MONTATA DI PINELLA, variante di ziacrostatina 21
2 ALBUMI 22
MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC di Alda Muratore 22
PETIT FOUR ALLE MANDORLE di alefbeth 22
CARBONE DELLA BEFANA di Dianella 22
VIENNESI DA GENNARINO di Eleonora C. 23
PASTINE PER IL THÈ di kela 23
TEGOLE ALLE MANDORLE di Laura Luna 24
BIRBANTI di Manuela B. 24
BISCOTTI AL COCCO di mimmy 25
STRACADEINT di mor 25
RICCIARELLI di Rossanina 25
FORGOTTEN COOKIES di Savita 26
BISCOTTINI DI ZIA EVELINA di Suzien 27

3 ALBUMI 27
CUORICINI DI MANDORLE di Alda Muratore 27
MADELEINES AU CHOCOLAT di Alda Muratore 28
ROTOLO MERINGATO di Alda Muratore 28
FAVE DEI MORTI di Graziana 29
MANDORLINI DEL PONTE di laurafe 29
BISCOTTI SUPER-VELOCI AL COCCO di Maffo 30
AMARETTI di manu bla bla 31
MAKRÖNCHEN di naty82 31
CIALDE AL CIOCCOLATO di Patrizia Pallaoro 32
TORTA MERINGATA DEL BUON RIENTRO di Pinella 32
TORTINO CUORE DI MANDORLA di poetessa 33
PLUMCAKE AGLI ALBUMI di ritabuzz 33
COUPELLE STREGATE di RosalbaF 34
SIGARI STREGATI di RosalbaF 35
SIGARETTE RUSSE RIPIENE AL CIOCCOLATO di Silvietta 35
COPPETTE ALLA RICOTTA E CACAO di scricci 36
TORTA 3 ALBUMI DI SANTA CHIARA di tiziana63 36
AMARETTI DI ORISTANO di ziacrostatina 36
4 ALBUMI 37
BRUTTI E BUONI di Alessandra82 37
TORTINA ALLE MANDORLE di Chiara 38
AMARETTI di claudia049 38
MOUSSE AU CHOCOLAT di *coral reef* 39
TORTA VELLUTO BIANCO DI CUMBA 39
PAVLOVA di daniela 39
BUDINO DI ALBUMI di graziella66 40
CROCCANTINI ALL'AVENA di kela 40
DOLCE DI ALBUMI ALLA MANDORLA di LauraM 41
KOKOSMAKRONEN di Manuela B. 41
TORTA AL CIOCCOLATO CON GLI ALBUMI di Marialetizia 42
QUADRATINI MERINGATI BOEMI di MarinaB. 42
BISCOTTI NOVONCELLA di Patrizia 43
TISICHELLE (MANDELLESI) di piggi 43
DITA DI FATA OVVERO DITA DI M. ANTONIETTA di Pinella 44
MACARONS DI MERCOTTE DI PINELLA 45
VACHERIN ALLE FRAGOLE CON CHANTILLY AL CIOCCOLATO BIANCO di Pinella 45
LINGUE DI GATTO di silco 46
4 ALBUMI PER UNA TORTA di Stefanì 47
DOLCE DI CHIARE D'UOVO (LE CHARMEUR) di Vittoria 47
5 ALBUMI 48
CAKE 5 ALBUMI di Alda Muratore 48
BRUTTI MA BUONI DI ADRIANA con modifica di Flaviasole 48
BACI AL COCCO di kela 49
CAKE MORBIDO ALLA BANANA di Pinella 49
SUBLIME CAKE AU CHOCOLAT DE MAJA di Pinella 50
6 ALBUMI 50
TORTA DI ALBUMI DI ANNA AMALIA di Adriana 50

MOUSSE AU CHOCOLAT SENZA PANNA di Alda Muratore 51
GIRELLE AL CIOCCOLATO di Aviano 51
TORTA ALBUMI E CACAO di claudia049 52
RICCIARELLI di Elena 52
ALASKA AL FORNO di Giuli 53
TORTA DI NOCCIOLE di Giuliana 53
TORTA DI MANDORLE E ALBUMI DA CUCINA ITALIANA di Maria S. ... 54
TORTA DELLA SORELLA di Silco 54
TORTA DI ALBUMI AL LIMONE DI MAMMAVERA di sunny 55
MOHNKUCHEN DI TERESAP (TORTA AI SEMI DI PAPAVERO) di Yvona55
TORTA YOGURT E ALBUMI di ziacrostatina 55
7 ALBUMI 56
TORTA BIANCA di Numberone 56
ARROTOLATO DI GATTO di Quack 56
8 ALBUMI 57
ILE FLOTTANTE di Alda Muratore 57
TORTA DI ALBUMI NERA di aleaffa 57
TORTA GIANDUIOTTA di barbaraPA 58
TORTA MOROTTA di barbaraPA 58
LINGUE DI SUOCERA di concettina 59
TORTA DI NEVE di Giuli 59
TORTA CON MANDORLE E CIOCCOLATO di scricci 60
9 ALBUMI 60
TORTA D'ANGELO AL CIOCCOLATO di Giuli 60
10 ALBUMI 61
FINTO QUATTRO QUARTI MASCARPONE E ALBUMI di barbaraPA 61
MINI-SAVARIN ALL'ARANCIA di cri-cri 61
TORTA DI 10 ALBUMI AL CIOCCOLATO di elzen 62
TORTA DI MERINGA ANTI-COLESTEROLO (SENZA GRASSI AGGIUNTI) di Giuli 62
TORTA ANGELICA di Nanninella 62
DACQUOISE AL COCCO da Il pasticcere italiano 63
12 ALBUMI 63
ANGEL FOOD CAKE di Francesca Altieri 63
***RICETTE SALATE* 65**
1 O PIÙ ALBUMI 65
FRITTATA DI ALBUMI CON CODE DI CIPOLLA di Adi 65
PICCOLA PASTICCERIA SALATA di Annamaria58 65
VELI D'ANGELO di Anita 65
STRINGOZZI di Dianella 66
CANAPÈ CON GELATO AL GRANA di AnnaMaria58 66
SPAGHI DI PATATE di AnnaMaria58 67
CARPACCIO PANATO di AnnaMaria58 67
MANDORLE SAPORITE di Barbara 68
POLPETTONE DI POLLO CON RIPIENO RADICCHIO E SALSICCIA di Gea 68
TAGLIATELLE di kela 69
ARROTOLATO SALATO di Quack 69
2 ALBUMI 70

SORBETTO AL BASILICO di AnnaMaria58 70
SPIANATINE VELOCI di Manuela B. 70
POLPETTONE DI TONNO LIGHT di scricci 70
3 ALBUMI 71
PANE CONDITO ALL'ALBUME TIPO BRIOCHE (CON INTRECCIO SIMIL-ANGELICA) di AnnaMaria58 71
4 ALBUMI 72
POLPETTE CON GLI ALBUMI di Annasmallamb 72
12 ALBUMI 72
FRITTATONA DI ALBUMI di Annaginger 72
***INFORMAZIONI UTILI* 73**
PESO DEGLI ALBUMI di MarinaB. 73
CONSERVAZIONE ALBUMI di MarinaB. 73
CONSERVAZIONE ALBUMI di Adriana 73
MONTARE A NEVE GLI ALBUMI di Chimico 73
MERINGHE (RICETTE SCIENTIFICHE) di Chimico 74

1 O PIÙ ALBUMI

TORRONE di annad

35 g di mandorle pelate
100 g di miele millefiori
100 g di zucchero
50 g di pistacchi pelati
40 g di albume
buccia d'arancia grattugiata
mezza bustina di vanillina
2 fogli di carta riso
sale

Scaldate le mandorle nel forno a 100°C e intanto cuocete lo zucchero inumidito con 30 g di acqua portandolo a 135°C; contemporaneamente in una capiente ciotola, immersa in un bagnomaria caldo, tenuto su fuoco al minimo, montate con la frusta l'albume con il miele, un pizzichino di sale e aggiungetevi lo zucchero cotto, appena avrà raggiunto i 135°C; continuate a montare il composto ancora alcuni minuti poi continuate a cuocerlo per circa 15 minuti. A questo punto unitevi le mandorle calde e i pistacchi.

Ora alzate la fiamma sotto il bagnomaria e, con un cucchiaio di legno, continuate a mescolare la massa di mandorle e zucchero finché diventerà quasi compatta, simile a una palla; toglietela allora dal bagnomaria, aromatizzatela con la vanillina, la buccia d'arancia e trasferitela su un foglio di carta riso (ostia), stendendola a circa due dita di spessore, poi copritela con l'altro foglio di carta riso. Lasciate raffreddare il torrone e, prima che sia del tutto freddo e spesso, tagliatelo in barrette rettangolari, regolari.

TORRONE di annad, variante di Laurapi

Ho messo anche nocciole e pistacchi oltre alle mandorle; stesso peso totale.

SORBETTO DI GRAPPA di AnnaMaria58

80 g di zucchero semolato
20 g di zucchero a velo
il succo filtrato di 3 limoni
120 g di grappa
250 g di acqua
1 albume leggermente sbattuto

Preparare uno sciroppo trasparente con lo zucchero semolato e l'acqua. Quando è freddo inserirlo nel gelataio assieme alla grappa ed al succo di limone. A parte sbattere l'albume con lo zucchero a velo.
Accendere il gelataio e far andare fino a quando la preparazione si comincia a rapprendere: a quel punto incorporare l'albume preparato (senza spegnere il compressore) e continuare a lavorare fino alla consistenza giusta. Quando i sorbetti contengono l'alcool, di solito sono pronti una decina di minuti dopo rispetto a quelli senza.

SORBETTO DI MELONE di AnnaMaria58

130 g di zucchero semolato
il succo di un limone filtrato
400 g di polpa di melone che andrà frullata con il succo di limone e lo zucchero semolato
1 bicchierino scarso di cognac
20 g di zucchero a velo montati con l'albume

Mettere gli ingredienti frullati nel gelataio, quando si cominciano a rapprendere aggiungere l'albume montato con lo zucchero e finire di lavorare (come quello alla grappa).

Per fare i sorbetti di frutta, solitamente uso il gelataio: le dosi quindi sono a misura di questo. Riescono benissimo anche usando una vaschetta di acciaio con gli ingredienti da mescolare ogni tanto, e messa in freezer.

Questi due sorbetti sono la base: si possono fare sorbetti con altri tipi di liquore o frutta, o con succhi di frutta. E' importante non superare il peso complessivo della preparazione: tenere presente che la frutta va considerata pulita dagli scarti. Se la frutta usata è tanto zuccherina, diminuire la dose di zucchero aumentando la polpa della frutta stessa.
Tenere presente che le preparazioni alcooliche ci mettono una decina di minuti in più per essere pronte e si sciolgono prima delle altre.

MERINGHETTE AL COCCO di Aviano

100 g di albume
200 g di zucchero semolato
100 g di cocco rapée

Montare l'albume con 3/4 dello zucchero, aggiungere il rimanente zucchero miscelato al cocco e amalgamare mescolando a mano. Dare la forma voluta con una sac à poche e infornare a 100°C per un'ora.

PASTINE DEGLI ANGELI di Barbara

Per ogni albume:
40-50 g di zucchero semolato
25 g di farina
25 g di burro morbido
1 pizzichino di sale
zucchero in granella q.b.
nocciole o mandorle q.b.

Si montano gli albumi a neve fermissima poi, mescolando molto delicatamente, si aggiungono nell'ordine: zucchero, burro e farina, fino ad avere un composto piuttosto gonfio e spumoso.
Poi si mette un cucchiaio di composto in ogni pirottino e si guarnisce con 1 nocciolina oppure 1 mandorla e lo zucchero in granella e si cucina in forno ventilato a 150°C per circa 20 minuti.
Le pastine devono risultare appena dorate all'esterno e rimanere bianche all'interno.

MERINGHE di BarbaraPA

158 g di zucchero semolato (1)
30 g di zucchero semolato (2)
58 g di albume
alcune gocce di succo di limone

La ricetta è quella (riproporzionata) di Giovanni Pina comparsa sul mensile Dolcesalato, cui ho aggiunto alcune gocce di succo di limone. Montati totalmente gli albumi, aggiunto la prima dose di zucchero in tre volte con la planetaria; aggiunto il limone. Tolte le fruste, aggiunto a mano la seconda dose di zucchero semolato (ho usato zefiro). Formate e cotte in forno elettrico (non ventilato) a 90°C circa per poco meno di due ore.

TORRONE TENERO ALLE MANDORLE E PISTACCHI di Chandra

400 g di mandorle
50 g di pistacchi
30 g di acqua
100 g di zucchero
40 g di albumi
100 g di miele
scorza grattugiata di un'arancia
estratto di vaniglia naturale
cialde

Ho tostato le mandorle e i pistacchi e li ho lasciati in forno al caldo. Ho fatto bollire acqua e zucchero e l'ho portato a 135°C (145°C se si vuole un po' più duro). Intanto montare, a bagnomaria, l'albume con il miele, versarvi poi a filo lo zucchero giunto a temperatura e le mandorle e i pistacchi caldi, mescolare poi aggiungere la scorza d'arancia grattugiata, l'estratto di vaniglia naturale e lavorare la massa finché risulterà bella compatta. Versare il composto tra due cialde.

GLASSA REALE di Cindy

500 g di zucchero a velo
il succo di mezzo limone
1 albume

Setacciare lo zucchero nella ciotola e versare l'albume. Con la frusta iniziare a mescolare e continuare anche se si formano i grumi. Pian piano versare il succo del limone. Se si vuole più sostenuta far montare con le fruste a filo o con Ken. Si può anche colorare versando qualche goccia di colorante alimentare se si usano quelli liquidi, oppure un pizzichino se si usano quelli in polvere. Se non si usa subito coprire con pellicola altrimenti secca.

SORBETTO DI POMPELMO ROSA di cipriani_bruna

250 g di zucchero
100 g di acqua
2 pompelmi gialli e 3 pompelmi rosa
1 albume
un pizzico di sale

L'ho fatto col Bimby, ma si può benissimo fare con un pentolino e un frullatore. Nel boccale preparare lo sciroppo con acqua e zucchero: 7 minuti a 90°C vel. 1, tenere da parte e far raffreddare. Montare l'albume e tenere da parte. Pelare a vivo i pompelmi, eliminando semi e pellicine, metterli nel boccale: 30 secondi vel. 8. Unire l'albume: 10 secondi vel. 3, mettere in una teglia di alluminio larga e bassa e tenere in freezer per almeno 6 ore.
Al momento di servire togliere dal freezer e metterlo a pezzi nel boccale: 10 secondi vel. 9 aiutandosi con la spatola ed altri 20 secondi vel. 5. Per accelerare la composizione del dolce sul piatto ho preparato subito le palline di sorbetto e le ho messe nel freezer, così non si corre il rischio che il sorbetto si sciolga prima di portare i piatti in tavola.

MERINGHE DI SANTIN di Eleonora C.

Dai miei appunti; le prime due provate, le meringhe al cacao non ancora. Per tutte le meringhe gli albumi devono essere vecchi di almeno 5 giorni (aperti da 5 giorni).

Per la meringa francese:
150 g di albume (secondo Santin è il minimo per farli montare bene)
150 g di zucchero semolato
150 g di zucchero a velo

Montare gli albumi con lo zucchero semolato, aggiungere lo zucchero a velo a pioggia nella montata e continuare a montare fino a quando non sarà sciolto. Cuocere a 100-120°C per 45 minuti a forno chiuso e 15-20 minuti a forno in fessura.

Per la meringa italiana:
150 g di albume
225 g di zucchero semolato
90 g di acqua

Sciogliere lo zucchero con l'acqua fino a portarlo a 121°C in una pentola preferibilmente di rame. Cominciare a montare gli albumi a velocità media aggiungendo a filo lo sciroppo di zucchero, finito lo sciroppo aumentare la velocità al massimo e montare fino a quando il composto è freddo, usare subito. E' la meringa più stabile e viene usata prevalentemente per i semifreddi (io la faccio così per la mattonella di Babette).

Per la meringa svizzera (è la meno stabile):
120 g di albumi
200 g di zucchero semolato

A bagnomaria scaldare la miscela a 55-60°C circa e montare lentamente fino al raffreddamento. Viene usata prevalentemente per le coperture (torte meringate).

Per la meringa al cacao:
40 g di albume
37 g di zucchero semolato
25 g di zucchero a velo
10 g di cacao

Montare albume e zucchero semolato, aggiungere zucchero a velo miscelato col cacao. Cuocere a 110°C per 45 minuti.

PARFAIT AL CIOCCOLATO di Eleonora C.

460 g di panna
325 g di cioccolato al 70%
200 g di zucchero semolato
120 g di albumi

Ricetta di Maurizio Santin. Preparare una meringa svizzera a bagnomaria a 55-60°, montare lentamente fino a raffreddamento. Far fondere il cioccolato e montare la panna. Emulsionare il cioccolato con poca panna aggiungere la meringa poi la restante panna, congelare. Si può servire sia in forma sia come gelato su di un cono.

MERINGATA AL GELATO di Gea

Per la base:
2 rettangoli di meringa 30x40 cm

Per il gelato alla fragola:
600 ml di salsa di fragole
200 ml di acqua
2 albumi

Per il gelato alla vaniglia:
150 g di zucchero
1 cucchiaio di glucosio (ha evitato che il gelato si indurisse troppo)
500 ml di panna fresca
150-200 ml di latte
i semi di una stecca di vaniglia

E' una meringata con gelato fragola e vaniglia. Ho cotto la meringa nella teglia usa e getta cuki. Poi ho preparato un gelato di fragola fatto con salsa di fragole (fragole frullate condite con zucchero a velo e limone, quindi passate al setaccio per eliminare i semini) e acqua. Quando il gelato era quasi pronto, ho aggiunto nella gelatiera 2 albumi montati a neve fermissima. Ho messo in una delle teglie un cui ho fatto la meringa un rettangolo di meringa, quindi il gelato di fragola e di nuovo la meringa. Poi ho fatto 2 dosi di gelato alla vaniglia.
Ho messo sulla torta le due dosi di gelato e fatto rassodare bene in freezer. Ho decorato con panna montata e fiori in pasta di zucchero. Al taglio risulta bella compatta, non molle da squagliarsi subito, ma morbida, insomma della consistenza giusta da mangiare.

SABLÉE di kela

600 g di farina
150 g di fecola
225 g di zucchero a velo
1 pizzico di sale
1 bustina di vanillina
450 g di burro
50 g di albume
60 g di nocciole tritate
60 g di farina di cocco
60 g di cacao amaro (anche un po' meno)

Ricetta da la Cucina Italiana. Setacciare farina, fecola e zucchero a velo, unirvi sale, vanillina ed amalgamare. Unirvi burro a pezzi morbido ma ancora corposo. Sminuzzarlo velocemente insieme con la farina ottenendo briciole fini. Unire l'albume ed amalgamare bene fino ad ottenere un impasto liscio, soffice e cedevole. Dividerlo in 4. Uno lasciarlo bianco, agli altri tre unire cacao, cocco e farina di nocciole rispettivamente. Formare dei cilindretti. Quello al cocco, passarlo nell'albume e nello zucchero grezzo. Coprirli con pellicola e passarli in frigo per 1 ora. Durano fino a 2 giorni in frigo. Prima di cuocerli farli ammorbidire fuori dal frigo per 1 minuto. Tagliarli a rondelle di 1 cm ed infornarli a 180°C per 12 minuti circa. Dividere a metà gli impasti bianco ed al cacao. Con metà stendete in 2 rettangoli e spalmare su quello bianco albume, poggiarvi quello al cacao, meglio se lo fate su carta forno. Arrotolate e mettete in frigo per 1 oretta, poi tagliate a fette e cuocere. Con altre due metà formate due rettangoli di 1 cm di spessore e tagliarli a striscioline di circa 1 cm, poi comporre la scacchiera alternando i colori e pennellando con albume, far compattare avvolti in pellicola in frigo e tagliare a fette. Cuocere.
Note di kela: per l'impastatrice vanno bene queste dosi, per chi lavora a mano consiglio di lavorare metà dose alla volta. Per il cacao il cocco e le nocciole io sono andata ad occhio, 60 g mi parevano troppi.

SIGARI HAVANA di paola balestrini

Per la pasta:
150 g di zucchero a velo
50 g di farina 00
50 g di farina di mandorle
125 g di albumi
100 g di burro fuso tiepido

Per riempire:
panna montata
un po' di zucchero
qualche goccia di rhum

Mescolare lo zucchero a velo, le farine e gli albumi, quando sono ben amalgamati aggiungere il burro fuso. Scaldare il forno a 200°C e con l'aiuto di un cucchiaio versarlo in una teglia coperta di carta forno e stenderlo sottile in cerchi del diametro di circa 8-10 cm. Cuocere per 7-8 minuti finché il bordo è bello dorato. Fuori dal forno arrotolare le cialde ancora calde intorno a dei cilindri e lasciar raffreddare, estrarre il cilindro con l'aiuto di un altro, delicatamente, poi farcirli con la panna montata con un po' di zucchero e qualche goccia di rhum. In mancanza dei cilindri potete usare il manico dei cucchiai di legno.

LINGUE DI GATTO di Irenequarato

100 g di burro morbido
100 g di albumi
100 g di farina
100 g di zucchero a velo

Non monto le chiare quindi l'unica operazione delicata è quella di amalgamare tutti gli ingredienti in modo omogeneo senza montarli.
Per la cottura sono addivenuta ad un accorgimento che viene da PURA sperimentazione non letto da nessuna parte: io per evitare che le lingue di gatto siano sì eccellenti appena fatte, ma tutte attaccate fra di loro solo dopo poco tempo, le cuocio e poi le rimetto tutte assieme nel forno ancora tiepido ma spento con solo la ventilazione, per farle asciugare. Unico sistema per poterle confezionare o conservare.

GELATO DIETETICO di kabocha

200 g di latte scremato (anche in polvere e ricostituito)
1 albume (viene con qualsiasi dimensione dell'albume)
dolcificante q.b.
vaniglia o altri aromi

Io ultimamente faccio questo gelato dietetico, trovato e modificato da cookaround. Monto con fruste per qualche minuto il tutto e poi nella gelatiera. Dopo 15 minuti circa è pronto. Per renderlo più soffice, far incorporare un po' d'aria, ossia aprire il coperchio mentre la macchina è in funzione.

CRESPOLINI di kela

120 g di zucchero
110 g di mandorle e nocciole tritate
100 g di albume
sale

Ricetta presa da la Cucina Italiana. Montate in un bagnomaria caldo tenuto sul fuoco al minimo gli albumi con un pizzico di sale unite lo zucchero, il trito di mandorle e nocciole, continuate a lavorare il composto con la frusta finché avrà raggiunto un bel colore caramellato: togliere dal bagnomaria e prenderlo a cucchiaiate che deporrete distanziate sulla placca del forno foderata di carta forno. Infornate a 180°C per circa 15 minuti.

CARBONE DOLCE VERDE di Laurapi

1 albume
150 g di zucchero a velo
500 g di zucchero
qualche goccia di succo di limone
colorante alimentare

Sbattere l'albume con lo zucchero a velo, il succo di limone e il colorante preferito (io ho usato il colorante in polvere verde). In una casseruola fare fondere lo zucchero in 120 g di acqua e, senza mescolare, portare lo sciroppo alla temperatura di 140°C (se non avete il termometro, dovete cuocere finché lo sciroppo, che all'inizio è bianco, diventa color caramello chiaro). Amalgamare allo sciroppo il composto di albume e zucchero, sbattendo con una frusta a mano. Foderate un contenitore con carta da forno e versarvi dentro lo zucchero roccia. Io l'ho versato a pezzi ma, se volete, lo potete versare in uno strato e tagliarlo in pezzi quando sarà indurito.

MERINGHE di Maffo

100 g albumi
200 g di zucchero semolato
una punta di cucchiaino di amido di mais
un pizzico di sale
braccia robuste per montare gli albumi o uno sbattitore

Un mito sfatato. Per anni non ho voluto neanche provare a pensare di farle. Poi ho imparato. E non mi fermo alle meringhette, mi spingo oltre fino alla base per la pavlova, ma questa è un'altra storia. Non è difficile come può sembrare. E se ci riesco pure io con un forno a gas, credo non ci siano veramente più remore per nessuno nel poterci tentare. In genere io le preparo il pomeriggio sul tardi in modo da rispettare i tempi tecnici di cottura e raffreddamento piuttosto lunghi. Garantito che non è assolutamente difficile o laborioso farle. Giurin giurello…
Iniziare a montare gli albumi aggiungendo una punta di amido di mais, ma giusto una punta. Continuare a montare aggiungendo poco per volta lo zucchero semolato e far montare finché il composto non diventa bello solido, brillante, la consistenza deve essere tipo il gesso per le stuccature (paragone infelice ma necessario). Si può fare la "prova ondina": se con un cucchiaio si solleva un ricciolo di composto, questo deve rimanere su senza scomporsi minimamente. Con una sac à poche o con due cucchiai si formano delle piccole

meringhine direttamente sulla teglia ricoperta di carta forno. Senza preriscaldare il forno, mi raccomando, sennò le meringhe non riescono bene, infornarle accendendo alla temperatura più bassa (il mio che è a gas credo sia intorno ai 110-120°C, tenendo infilato un mestolo di legno nello sportello che così rimane aperto.
Cuocere per circa tre ore poi spegnere e lasciare così nel forno stesso senza toccare nulla per tutta la notte finché finiscano di asciugarsi. Si conservano per parecchio tempo in un contenitore ermetico, possibilmente di vetro.

PAVLOVA di Maffo

169 g di albumi
338 g di zucchero semolato
2 cucchiaini di aceto di mele
2 cucchiaini rasi di amido di mais
aroma di vaniglia liquido

Queste sono le dosi per la pavlova della foto che era "enorme" (era per 12, fai conto il diametro di una teglia rotonda per pizza) ma normalmente la regola è: pesi gli albumi e poi calcoli il doppio di quel peso in zucchero, quando ho un po' di albumi che mi avanzano li uso per fare le meringhe più piccole ma va bene lo stesso.
La mia Pavlova (non sono megalomane, è solo perché è il frutto di tentativi e ricette prese da più parti): gli albumi devono essere a temperatura ambiente. Si iniziano a montare leggermente gli albumi con l'aceto e l'amido, poi si inizia ad aggiungere lo zucchero senza smettere mai di montare. Si continua a sbattere (io uso le fruste elettriche) finché il composto non raggiunge la consistenza molto molto soda e aspetto lucido. Sulla carta forno disegno la circonferenza della base che mi serve e con il cucchiaio ci dispongo il composto cercando di lasciare un piccolo incavo al centro.
Precedentemente ho fatto scaldare il forno alla temperatura più bassa, il mio è a gas e non va al di sotto dei 140°C però vengono bene lo stesso, e la metto in forno lasciando lo sportello socchiuso con un cucchiaio di legno come "fermo" per circa 3 ore. Quando le 3 ore sono passate, spengo il forno e ce la lascio dentro almeno altre dieci ore così finisce di seccarsi. Qualcuno ha scritto che congela la base ma io non ho mai provato. Comunque poi monto la panna e ce la metto sopra "artisticamente" e aggiungo le fragole oppure i frutti di bosco. Tieni presente che la consistenza è soda ma appena la tagli si sbriciola (ed è questo il bello ed il... BUONO).

PASTINE DI MANDORLA di Maricla

400 g di mandorle dolci
400 g di zucchero
la buccia di un limone
albumi quanti ne servono

Grattugiare le mandorle finemente, aggiungere lo zucchero e la buccia grattugiata di un limone, sbattere gli albumi senza montarli troppo, il numero è un po' difficile da quantificare in quanto dipende da quanto le mandorle ne assorbono, in genere circa 10-12. Si deve ottenere una pasta morbida, si fanno delle pallottoline che si mettono nei pirottini mettendo su ognuna o una mandorla oppure mezza ciliegina candita. Si infornano a forno caldo a circa 180°C, sino a che siano belle dorate.

BISCOTTI PORTOGHESI di Marina B.

200 g di chiare d'uovo
300 g di zucchero (ne bastano anche 250 g per chi non ama il troppo dolce! - a volte scendo anche a 200)
150 g di burro fuso e raffreddato
125 g di farina

Montare le chiare a neve bella soda con l'aggiunta di un pizzico di sale. Aggiungere gradatamente lo zucchero a pioggia. Una volta ben incorporato lo zucchero, aggiungere il burro fuso e quindi la farina setacciata. Con l'aiuto della sac à poche (oppure un cucchiaino) spremere dei biscottini di circa 2-3 cm sulla leccarda rivestita di carta forno; tenerli belli distanziati, perché cuocendo si allargano. Infornare in forno ventilato a 200°C per 6-7 minuti circa. Quando avete esaurito l'impasto e tutti i biscottini sono cotti, metteteli tutti assieme a testa in giù sulla leccarda e infilateli ancora per 1-2 minuti nel forno acceso, affinché si asciughino bene anche sulla parte inferiore. Si conservano in scatole di latta comodamente per diverse settimane.
Ottimi con tutte le creme al cucchiaio e con il gelato.

GHIACCIA PER BRIOCHE, PANBRIOCHE, COLOMBA di Marina B.

Macinare 15 g di mandorle e 75 g di zucchero aggiungendo 1 albume (non montato) fino ad ottenere una crema spalmabile. Spalmare sulla brioche lievitata, cospargere eventualmente di mandorle intere e granella di zucchero. Infornare.

FROLLINI MONTATI VIENNESI ETOILE di Pinella

250 g di burro
100 g di zucchero al velo
40 g di albumi
300 g di farina "0"
un pizzico di sale
vaniglia

Impastate il burro morbido con lo zucchero al velo, aggiungete piano l'albume, quindi la farina setacciata, il sale e gli aromi. Sprizzate dei bastoncini oppure delle mezze sfere con un beccuccio a stella e fate raffreddare i biscotti in frigo per almeno un'ora. Infornate a 180°C fino a completa doratura. Poi farciteli con marmellata di albicocche, tuffate un'estremità nel cioccolato fondente fuso e possibilmente temperato e poi spolverizzate con zucchero al velo.

FUNGHETTI DI MERINGA DA C. FELDER di Pinella

Per la meringa:
125 g di albumi
250 g di zucchero semolato
un cucchiaino di succo di limone

Ho messo gli albumi in una ciotola con il succo di limone e 125 g di zucchero semolato su un bagnomaria e ho montato con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto soffice abbastanza montato. Quindi, una volta ben tiepido, l'ho travasato nel Kenwood e ho continuato a montare aggiungendo piano altri 62.5 g di zucchero. Una volta ottenuta una meringa ben montata, ho aggiunto a mano la restante parte (gli altri 62.5 g) mescolando dall'alto verso il basso.
Con questo sistema la meringa non sarà candida, ma quasi color panna giallino a fine cottura in quanto lo zucchero non adeguatamente sciolto aggiunto a

mano farà una sorta di effetto caramello. In compenso, sarà friabile e si scioglierà in bocca al momento della degustazione.
Ho utilizzato questa meringa per fare i funghetti. Con una sac à poche ho deposto dei piccoli spuntoncini di meringa cercando di sollevare man mano il beccuccio verso l'alto in modo da creare dei cilindri. Per i cappelli, è semplice. Solo dei mucchietti di meringa che ho spolverizzato di cacao.
Ho infornato a circa 100°C per 30 minuti o poco più, finché i cappelli erano abbastanza sodi ma non ancora cotti. La base ancora morbida si appoggia sul gambo e si prosegue la cottura per un paio d'ore.

PANNACOTTA CON GLI ALBUMI di Rita Mezzini

500 ml di panna
160 g di albumi
125 g di zucchero semolato
un baccello di vaniglia

Far bollire la panna con lo zucchero e il baccello di vaniglia per 4-5 minuti. Far raffreddare, poi versare la panna sopra agli albumi, che vanno leggermente sbattuti (devono perdere la tensione, non far fare la schiuma). Mescolare e versare in una teglia da forno. Se si vuole si può ricoprire il fondo della teglia con del caramello, tipo crème caramel. Cuocere a bagnomaria a 150°C per 45 minuti. Io mi regolo tastando la superficie, quando è compatta spengo il forno. Togliere la teglia dal bagnomaria solo quando è fredda e porla in frigo. Se non si fa il caramello si può servire con salsa di fragole o di altri frutti. Il meglio di questo dolce si ha dopo un paio di giorni.
Questa è la foto di una mia versione al caffè e cardamomo (si vede che mi piace!) per farvi apprezzare le differenze tra le due ricette. Per chi fosse interessato a questa aromatizzazione, ho tenuto in infusione per un giorno un cucchiaino abbondante di caffè (Giamaica Blue Montain) e qualche seme di cardamomo nella panna. Per farlo ho usato una bustina da the riciclabile che ho acquistato tempo fa,va bene anche un colino a maglie finissime. Poi ho proceduto come da ricetta.

COUPELLE ALLA FRUTTA di Rossa

Per le coupelle:
50 g di farina bianca
50 g di burro fuso
50 g di albume
50 g di zucchero a velo
burro per la placca

Per il ripieno:
400 g di mele golden
30 g di rum
30 g di mandorle a scaglie
20 g di burro
zucchero semolato
cannella in polvere

Ricetta di Cucina Italiana leggermente modificata. Preparate le coupelle amalgamando insieme gli ingredienti. Mettete un paio di cucchiaiate d'impasto su una placca rivestita di carta speciale imburrata, distanziandole tra loro. Infornate a 220°C per 3 minuti: si formeranno due dischi morbidi con i quali rivestirete due tazze da caffè; sformatele quando la pasta sarà fredda e otterrete le coupelle. Ripetete l'operazione fino a esaurimento dell'impasto. Rosolate nel burro spumeggiante la mela a pezzetti; cospargetela con due cucchiaiate di zucchero, le mandorle, la cannella e il rum, quindi fiammeggiate. Farcite le coupelle e servite. Alternative nel ripieno: arance caramellate e ciocco fuso sopra, pera abate e pinoli.

MERINGHE di Rossanina

Per ogni albume (a temperatura ambiente) io metto 70 g di zucchero (metà a velo e metà semolato ma va bene anche tutto semolato).

Lavare con cura la ciotola in cui si metteranno gli albumi e passare questa e le fruste (io uso quelle elettriche) con una fetta di limone per sgrassare il tutto.
Metto poi gli albumi nella ciotola con metà dello zucchero (di solito quello semolato) ed un pizzico di sale. Lavoro a lungo (con le fruste elettriche una cosa tipo 10 minuti) fino a quando gli albumi hanno una bella consistenza corposa e sembrerebbero già pronti per essere usati come meringhe. A quel punto aggiungo, un cucchiaio per volta, il restante zucchero, sempre lavorando a lungo. Quando tutto lo zucchero è stato incorporato, si prende una sac à poche con una bocchetta a stella e si fanno delle piccole meringhine grandi come delle nocciole su una teglia coperta di carta forno. Mettere in forno per circa due ore a 100°C (va benissimo il forno ventilato). Lasciar freddare le meringhe all'interno del forno. Tutto qui.
Per fare quelle insaporite con frutta secca, taglio noci o nocciole o mandorle con il coltello (il mixer o il frullatore estraggono troppo olio e le meringhe si smontano più facilmente) in piccolissimi pezzi ed uso solo zucchero a velo (contiene amido che assorbe un po' dell'olio che la frutta secca rilascia).
Alzo la temperatura del forno a 120°C e faccio meringhe un po' più grandi (tipo una noce).

Per le meringhe al caffè metto del caffè liofilizzato (di solito Nescafè Relax in dose pari ad un cucchiaio ogni 3-4 albumi) dentro al composto e lavoro con le fruste fino a quando il caffè non si scioglie.
Le ho fatte anche con il caffè in polvere (quello che poi si mette nella moka), ma questo tende ad assorbire umidità ed il giorno dopo che sono state fatte la superficie è un po' appiccicosa, anche se l'interno rimane croccante. Lo stesso vale comunque per tutte le meringhe al caffè che ogni due/tre giorni necessitano di passaggio in forno a meno che l'aria sia molto secca.
Idem per quelle al cacao: aggiungo un po' di cacao in polvere (di ottima qualità perché deve essere molto "denso", ma non bruciato) fino a quando non mi sembra che il sapore sia buono. A quel punto faccio le forme e metto in forno.

SOSPIRI di scricci

150 g di mandorle
125 g di zucchero
1 cedro
1 albume
zucchero a velo

Nemmeno questa è farina del mio sacco, ma trovata su un giornale (Subito Pronto di aprile) però mi pare buona e quindi io scopiazzo!
Tostare le mandorle senza farle scurire, far raffreddare e tritarle con lo zucchero. Versarle in una ciotola e aggiungere la scorza grattugiata del cedro. Incorporare poi l'albume montato a neve. Suddividere il composto in pirottini di carta e cuocere a 100°C per circa 20 minuti (devono diventare abbastanza consistenti). Raffreddare e spolverizzare con zucchero al velo, decorare con fili sottili di scorza di cedro.

AMARETTI MORBIDI di Stefania Casula

Io trito le mandorle con apposita caccavella e vengono fini ma non troppo, non farina, più semola grossa diciamo: sono buonissime.
Per 4 albumi circa 250 g di zucchero e di mandorle. Uniscici zucchero e mandorle macinate e fai gli amaretti. Si cuociono, forno moderato finché sono ben dorati.

FROLLA MONTATA di Pinella, variante di ziacrostatina

320 g di farina 00
70 g di fecola di patate
400 g di burro
160 g di zucchero semolato
scorza di limone oppure vaniglia
2 g di sale
60-70 g di albume

Ricetta di Adriano Continisio dal blog di Pinella. Questa è la preparazione che ho eseguito io in quanto non ho trovato la procedura originale di Adriano.
Rendere molto morbido il burro prima di iniziare a montarlo con una frusta, magari lasciandolo un'oretta a temperatura ambiente. Quindi iniziare la lavorazione aggiungendo progressivamente lo zucchero. Occorre ottenere un composto soffice e spumoso. Aggiungere a filo gli albumi e gli aromi prescelti. Completare con la farina setacciata con la fecola. Distribuire il composto su teglia servendosi di una sac à poche con beccuccio sprizzato a stella oppure liscio, a seconda della forma. Data la burrosità dell'impasto io ho tenuto le teglie in frigo per tutta la notte ma credo bastino alcune ore.

Infornare a 180°C fino a doratura. Tener presente che il composto tende un poco ad allargarsi quindi distanziare le forme. Far raffreddare bene i frollini a fine cottura. Quindi accoppiarli a due a due con un velo di marmellata di albicocche e tuffare un'estremità nel cioccolato fondente oppure in una glassa tipo Paneangeli che si trova in commercio. Alcuni frollini sono a rosetta, singoli, in questo caso ho velato di marmellata la superficie e ho decorato con codette di cioccolato. I frollini tondi e lisci sono a mo' di bacio di dama con una spiralina di cioccolato come decorazione.
Nota di Adriano: se si vogliono fare al cacao, si toglie il 15% della farina e si aggiunge la quarta parte di questa in cacao. Se si usa la frutta secca, si aggiunge fino al 20% sulla farina e si riduce questa del 5% rispetto alla frutta introdotta.
L'impasto è quello scritto sopra, io ho aggiunto solo un cucchiaino scarso di lievito e messo l'impasto a raffreddare 10 minuti in frigo prima di porlo nella sacca da pasticcere, poi ho messo un poco di impasto nel pirottino di media grandezza (50-25 mm), poi mezzo cucchiaino della famosa ciocco-spalmabile ed ancora sopra l'impasto, in forno a 180°C per 20 minuti circa. Facili, veloci, una bontà! Certo non sono quelli di Pinella…

2 ALBUMI

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC di Alda Muratore

200 g di cioccolato bianco
150 ml di panna da montare
1 cucchiaio di Gran Marnier (facoltativo)
45 g di burro
2 albumi

Fondere il cioccolato e il burro a bagnomaria o al microonde; amalgamare bene. Montare la panna, montare gli albumi a neve ben ferma; aggiungere alla panna il cioccolato fuso ma non caldo, poco per volta, poi gli albumi a neve.

PETIT FOUR ALLE MANDORLE di alefbeth

200 g di mandorle pelate
150 g di zucchero a velo
30 g di zucchero semolato
2 albumi
1 cucchiaino di acqua di fior d'arancio
essenza di mandorle
ciliegine per candire

Passare al tritatutto le mandorle con lo zucchero semolato. Raccogliere in una ciotola lo sfarinato ottenuto ed aggiungere l'albume (leggermente sbattuto ma non montato a neve), lo zucchero a velo, l'essenza di mandorle e l'acqua di fior d'arancio. Impastare fino ad ottenere un composto omogeneo. (se il composto è troppo duro: unire ancora dell'albume - se il composto è troppo molle: unire ancora un po' di mandorle tritate). Mettere l'impasto nel sac à poche (con bocchetta spizzata) e farlo uscire a ciuffetti sulla placca precedentemente imburrata e coperta di carta da forno. Guarnire con le ciliegine candite e poi passare in forno a 180°C per 10-15 minuti.

CARBONE DELLA BEFANA di Dianella

500 g di zucchero semolato
1 dl di acqua
2 albumi
125 g di zucchero a velo
colorante nero

6 cucchiai di alcool a 95°

Mettete al fuoco in un pentolino col fondo spesso lo zucchero semolato, aggiungete l'acqua e portatelo a 135°C. Intanto montate bene gli albumi con lo zucchero a velo a cui unirete un po' di colorante nero e l'alcool a 95°. Versate questo composto in un'altra pentola di acciaio e versatevi a filo lo sciroppo di zucchero (una volta che ha raggiunto la temperatura) battendo sempre gli albumi con la frusta. Mettete la pentola sul fuoco vivo, continuando a battere con la frusta, per qualche attimo, per far evaporare l'alcool e conferire così l'aspetto poroso. Versate ora il composto in uno stampo unto con olio di mandorle e fatelo freddare. Poi tagliatelo a blocchetti.

VIENNESI DA GENNARINO di Eleonora C.

300 g di farina
200 g di burro morbido
110 g di zucchero al velo
20 g di fecola di patate
60 g di albume
scorza di limone grattugiata

Montare il burro a crema: deve risultare un composto chiaro e spumoso. Aggiungere lo zucchero continuando a montare. Aggiungere l'albume, quindi farina e fecola setacciate insieme e la buccia di limone.
Rimane un composto spumoso da spremere con la sacca o usare con la sparabiscotti.

PASTINE PER IL THÈ DI KELA

440 g di farina 00
160 g di fecola
160 g di zucchero a velo
160 g di burro
2 albumi
latte q.b.

Ricetta di Pellegrino Artusi. Fare la fontana con le farine setacciate e lo zucchero. Al centro ponete le chiare ed il burro a pezzetti, io ho aggiunto la scorza grattugiata di un limone e un pizzico di sale; con la lama di un coltello prima e con le mani dopo servendovi del latte, intridetelo e lavoratelo per almeno mezz'ora sino ad ottenere un pastone piuttosto tenero.

Stendetelo con il matterello tagliatelo a dischi rotondi, bucherellarli con la forchetta e cuocere in forno a 180°C per circa 12 minuti, su lastra del forno coperta con carta forno. Ne vengono 4 lastre.

TEGOLE ALLE MANDORLE di Laura Luna

Ho fatto queste varie volte presa da "Nouvelle Cuisine" un giornale francese. Servono per accompagnare un gelato o una macedonia. Tempo 10 minuti a preparare più la cottura, facile. Con questa ricetta si può dare anche la forma di ciotolina e riempire la stessa con una mousse di cioccolato, una crema pasticcera e fragoline, etc.

50 g di burro (+15 g per la placca da forno ma io metto la carta forno)
50 g di mandorle a lamelle (o nocciole o noccioline, quello che piace)
2 albumi
100 g di zucchero
50 g di farina setacciata
un pizzico di vaniglia, se vuoi

Far fondere dolcemente il burro e lasciarlo intiepidire. Tostare un po' le mandorle in una padella antiaderente in modo che siano leggermente dorate. Schiacciarle un po' con il rullo (io le lascio anche intere). In una terrina mescolare gli albumi e lo zucchero evitando di far troppa schiuma. Aggiungere la farina, il burro fuso, la vaniglia se la metti (io no), e infine le mandorle.
Disporre delle piccole quantità di pasta un po' distanti tra loro (si allargano durate la cottura) sulla placca rivestita di carta forno o imburrata. Cuocere in forno pre-riscaldato a 200°C per 8-10 minuti. Appena vedi che si scuriscono un po' i bordi vuol dire che sono pronte. Staccarle con una spatola e appoggiarle su un rullo da pasticceria o bottiglia o altro per dar loro una forma un po' ricurva, come tegole appunto, e lasciarle raffreddare così appoggiate.

BIRBANTI di Manuela B.

250 g di zucchero
120 g di farina
60 g di pinoli tritati
2 albumi
1 arancia
cannella a piacere
un pizzico di sale

Mescolare zucchero, farina, pinoli, la zeste di mezza arancia e la cannella. Montare a neve gli albumi col sale e incorporarli al composto dal basso verso l'alto per non smontarli. Ricavare tanti bastoncini lunghi e grossi come un dito.

Disporli ben distanziati sulla placca imburrata o con carta forno e cuocere a 200°C per 10 minuti. Si accompagnano bene a un liquore dolce o a un vino moscato.

BISCOTTI AL COCCO di mimmy

100 g di farina di cocco
80 gr di zucchero (ne metto molto meno)
75 g di crema di nocciole
2 albumi

Da un testo dedicato alla "mitica" crema di nocciole. Con queste dosi l'impasto secondo me è troppo morbido quindi aumento ad occhio la dose di farina di cocco.

STRACADEINT di mor

100 g di farina bianca
150 g di miele
200 g di mandorle tritate grossolanamente
2 albumi montati a neve ben ferma

Ricetta trovata tanti anni fa in un vecchio quaderno, quindi non so il nome dell'autrice; non è mia, ma l'ho fatta qualche volta e mi è piaciuta.
Amalgamare tutti gli ingredienti, disporre il composto a cucchiaiate sulla placca imburrata ed infarinata del forno. Cuocerli sino a farli dorare ad una temperata moderata. Staccarli dalla teglia quando saranno freddi. Un'avvertenza: stracadeint significa letteralmente "strappa denti". Coqui avvisato....

RICCIARELLI di Rossanina

500 g di mandorle sgusciate ma non pelate
50 g di mandorle amare sgusciate ma non pelate (oppure 6-7 mandorle di albicocca, non di più perché contengono cianuro)
320 g di zucchero semolato
200 g di zucchero a velo
2 albumi
estratto di vaniglia (non vanillina, nel caso meglio niente)
50 ostie per la base

Fate bollire una pentola di acqua. Aggiungetevi le mandorle (dolci e amare) e lasciatele nell'acqua per un minuto. Iniziate a togliere la pellicina scura che verrà via facilmente. Via via che le sbucciate ponetele su un panno ad asciugare. Una volta finite lasciatele ad asciugare per almeno un paio d'ore.
Tritate le mandorle in un robot (sarebbe meglio un mortaio) insieme ad alcuni cucchiai di zucchero. Aggiungete il restante zucchero mescolate con cura e trasferite in una ciotola. Aggiungete 3/4 dello zucchero a velo e mescolate con cura. In un'altra ciotola montate leggermente gli albumi in modo morbido, non a neve fermissima e mescolate un cucchiaio alla volta al composto di mandorle. Il risultato dovrebbe essere quello di una pasta abbastanza solida. Se necessario aggiungete un po' di albume. Prendete un cucchiaio di composto a cui darete la classica forma di ricciarello, mettetelo su un'ostia e ponete su una teglia da forno. Fate riposare il tutto per 12 ore.
Cuocete in forno bassissimo (sui 120°C) per 10-15 minuti. Tirate fuori e fate freddare. Spolverate di zucchero a velo.

FORGOTTEN COOKIES di Savita

2 albumi grandi (ho pesato 80 g senza guscio)
120 g zucchero di canna (ho usato zucchero normale, semolato)
120 g di noci pecan (le ho sostituite con delle noci) tritate grossolanamente
150 g di cioccolato fondente (almeno al 70%) tritato grossolanamente
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
un pizzico di sale

Queste meringhe si chiamano forgotten cookies, perché le si lasciano nel forno portato a temperatura e spento, e poi ci si dimentica di loro per almeno tre ore, ma anche fino al giorno dopo. Intanto che il forno si raffredda si cuociono piano piano e si asciugano. Ho preso la ricetta dal sito http://www.bbcgoodfood.com/recipes/.
Riscaldare il forno a 180°C statico (o 160°C ventilato). Coprire il fondo di due placche da forno con carta d'alluminio. In una ciotola grande, perfettamente pulita (senza tracce di rosso d'uovo che inibisce la montatura), montare a neve soda gli albumi con il sale. Aggiungere poco alla volta lo zucchero, sbattendo sempre, finché la massa prende la consistenza tipica, densa e lucida, della meringa. Aggiungere le noci e la cioccolata, poi l'estratto di vaniglia, e mescolare dall'alto in basso, con un cucchiaio di metallo. Fare mucchietti di impasto, ben distanziati, sulla placca da forno, usando un cucchiaino abbondante per ciascuno. Infornare le teglie e spegnere subito il forno. Le teglie devono rimanere nel forno spento per almeno tre ore, o anche tutta la notte, finché non è completamente freddo. Staccare con cura le meringhe dalla carta d'alluminio e riporre in una scatola a chiusura ermetica. Durano circa 3-4 giorni.

BISCOTTINI DI ZIA EVELINA di Suzien

1 etto di burro
2 etti di zucchero
2 chiare d'uovo
2 etti di farina
uvetta
pinoli

Da un librino di ricette "home made" di signore fiorentine socie della Inner Wheel Firenze Medicea.
Mantecare il burro a crema, aggiungere lo zucchero e dopo le chiare d'uovo montate ed infine la farina. Fare delle palline della grossezza di una mandorla (col guscio) e allinearle su una teglia imburrata e infarinata o carta forno ben distinti l'una dall'altra perché tenderanno ad allargarsi. Mettere su ognuna 3 chicchi di uvetta o pinoli o una mandorla. Infornare per 15 minuti a 160°C se ventilato.

3 ALBUMI

CUORICINI DI MANDORLE di Alda Muratore

300 g di mandorle tritate finissime
300 g di zucchero
3 albumi
100 g di cioccolato fondente

Pare che siano una specialità di Basilea, sono senza farina. Fondere il cioccolato e lasciarlo intiepidire. Mescolare le mandorle con lo zucchero; montare gli albumi a neve ferma e unire il composto mandorle e zucchero, poi il cioccolato fuso. Risulta un impasto consistente ed appiccicoso. Fare riposare un po' al fresco. Stenderlo con il matterello allo spessore di 5 mm; per facilitarsi il lavoro, mettere il pastone tra due fogli di carta da forno spolverati di zucchero a velo. Ritagliare dei cuoricini, rimpastare i ritagli e ricominciare. Mettere i cuoricini su una piastra da forno foderata con l'apposita carta e lasciarli asciugare mezza giornata. Scaldare il forno a 200-220°C e cuocerli 5-10 minuti: non devono assolutamente brunire.

MADELEINES AU CHOCOLAT di Alda Muratore

180 g di cioccolato fondente di ottima qualità
55 g di zucchero a velo
60 g di burro
40 g di farina
40 g di mandorle tritate finissime
1 cucchiaio di panna da montare, non montata
110 g di albumi

È una ricetta d'autore: il pasticcere francese Jean-Paul Hévin. Niente lievito. Non serve sbattitore elettrico. Io ho pesato gli albumi prendendoli dal barattolo degli albumi avanzati, ma direi, a occhio, che equivalgono agli albumi di tre uova.
Fondere il cioccolato con la panna (al microonde o a bagnomaria), rimescolare bene fino ad ottenere una crema liscia (crema ganache). Fondere il burro, lasciare intiepidire. Mescolare in una ciotola gli ingredienti asciutti (zucchero, farina, mandorle). Aggiungere il burro fuso agli ingredienti asciutti, mescolare bene; aggiungere gli albumi. Amalgamare bene. Si ottiene un composto piuttosto liquido, ma niente paura: è giusto così. Ora aggiungere un paio di cucchiai di questo composto alla crema ganache, rimescolare bene, aggiungere altro composto, rimescolare, e via così fino ad avere una bella crema densa. Imburrare gli appositi stampini e versare 1-2 cucchiaini (ma questo dipende dalla grandezza degli stampini, nei miei ne basta uno abbondante) negli stampini. Cuocere a 180°C una ventina di minuti. La lama di un coltellino infilata nel centro deve uscire senza residui di pasta.
N.B.: si sollevano meno delle madeleines classiche, ma è normale, il cioccolato pesa. Me ne sono venuti 20.

ROTOLO MERINGATO di Alda Muratore

Si tratta di preparare un impasto da meringa, con 3 albumi e 200 g di zucchero (anche 180 va bene) mescolati a un cucchiaino di maizena. La meringa, che deve essere ben soda, si stende sulla piastra foderata con carta da forno, a forma di rettangolo circa 20 x 30 cm e si cuoce a 150°C per un quarto d'ora.
Si capovolge il rettangolo su un foglio di carta forno spolverato di zucchero a velo, e si stacca con delicatezza la carta dalla meringa; se è difficile, passare sulla carta un panno bagnato e strizzato.
Lasciare intiepidire, spalmare il ripieno e arrotolare delicatamente. Trasferire su un piatto e spolverare con zucchero a velo.
Il ripieno ideale: panna montata (non zuccherata) o mascarpone (200 g, non zuccherato) e marrons glacées a pezzetti.

FAVE DEI MORTI di Graziana

250 g di mandorle sgusciate e pelate
250 g di zucchero
125 g di farina di frumento
50 g di cioccolato grattugiato
3 albumi
1 bicchierino di rosolio
1 bicchierino di alchermes
vaniglia in polvere
acqua di rose

Dice l'Artusi nel suo "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene": "Queste pastine sogliono farsi per la commemorazione dei morti e tengono luogo della fava baggiana, ossia d'orto [....]. Tale usanza deve avere la sua radice nell'antichità più remota poiché la fava si offriva alle Parche, a Plutone e a Proserpina ed era celebre per le cerimonie superstiziose nelle quali si usava".
Pestate bene le mandorle e lasciatele asciugare per un paio di giorni in un luogo caldo. Trascorso tale periodo, in una terrina mescolate la farina con un albume fino ad ottenere una pastella liscia; quindi aggiungete via via gli altri ingredienti, le mandorle, lo zucchero, non smettendo di mescolare. Allorché l'impasto risulterà spumoso, dividetelo in 3 parti: nella prima incorporate la vaniglia e il rosolio, nella seconda pochissima acqua di rose e l'alchermes, nella terza il cioccolato. Formate delle palline bianche, rosa e marroni e disponetele su una placca rivestita di carta oleata; infine passatele nel forno appena tiepido giusti il tempo necessario ad asciugarsi bene.
Le fave devono essere belle morbide, e conservate una volta raffreddate in sacchetti di plastica, comunque dopo qualche giorno tendono ad indurire. Sono buone ugualmente ma vanno consumate prima che induriscano.

MANDORLINI DEL PONTE di laurafe

3 albumi
120 g di farina
300 g di mandorle
280 g di zucchero
burro

Sono dolcetti piuttosto antichi. Si chiamano Mandorlini del Ponte perché venivano fatti esclusivamente a Pontelagoscuro, una decina di km da Ferrara, proprio attaccato al Po che divide Ferrara dal Veneto. Si conservano bene.
Scottare le mandorle in acqua bollente, sbucciarle e farle tostare in forno (la ricetta è vecchia, l'avevo precisato: allora non si vendevano le mandorle già sbucciate).

In una pirofila montare a neve gli albumi aggiungendo lo zucchero mescolando con delicatezza passando il recipiente su fuoco a bagnomaria, continuando a montare. Quando lo zucchero si sarà rappreso, unire le mandorle.
Togliere il recipiente dal fuoco, aggiungere la farina mescolando bene ed ottenendo un composto abbastanza sodo.
Versare l'impasto a cucchiaiate sulla placca del forno unta di burro ed infarinata (allora non c'era la carta da forno). Lasciare dorare in forno già caldo a 180°C. Come dicevo, si mantengono a lungo, conservati in un contenitore chiuso.

BISCOTTI SUPER-VELOCI AL COCCO di Maffo

Per circa una ventina di biscottini:
140 g cocco grattugiato
60 g zucchero
3 albumi

Per chi si ritrova del cocco grattugiato, degli albumi che avanzano, ecco i biscottini che faccio io, la foto l'avevo postata qualche tempo fa e qualcuno mi aveva chiesto la ricetta. Io faccio ad occhio, ma ieri sera, mentre li facevo, ho pesato tutto così posso essere più precisa. Si montano un po' gli albumi ma senza farli diventare a neve soda, si aggiunge il cocco grattugiato e si amalgama il tutto poi si aggiunge lo zucchero (se assaggiate, potete aggiungere a gusto personale ancora zucchero); il risultato è un impasto non omogeneo, granuloso, abbastanza morbido ma non compatto (va bene così, non spaventatevi.

L'ideale è avere degli stampini piccoli in silicone oppure dei pirottini di carta perché potete fare delle palline (attenzione che non verranno tonde tonde) e mettercele dentro piuttosto che usare gli stampini Se usate gli stampini, pressate bene il composto e poi infornate a 180°C finché il bordo non si dora. A questo punto sfornate e tirate fuori dagli stampi quando si sono raffreddati ed eventualmente decorate con delle righe di cioccolato fondente fuso.

AMARETTI di manu bla bla

250 g di mandorle sbucciate e tritate
250 g di zucchero
3 albumi d'uovo
30 g di cacao amaro
1 cucchiaio di Amaretto di Saronno

Monto gli albumi a neve e poi aggiungo a cucchiaiate lo zucchero. Poi incorporo a questa base il cacao, le mandorle tritate e l'Amaretto di Saronno, stando attenta a non smontare gli albumi montati.
Quando il tutto è incorporato dispongo l'impasto su una teglia da forno rivestita di carta forno a mucchietti distanziati e della grossezza di una noce.
Il forno dev'essere già caldo sui 170°C e li faccio cuocere per 30-40 minuti (comunque sempre meglio controllare perché sto andando a memoria).

MAKRÖNCHEN di naty82

3 albumi
300 g di nocciole tritate
100 g di zucchero
gocce di cioccolato a piacere
un pizzico di sale

Per non buttare via 3 albumi e per eliminare le nocciole reduci dalle sfornate natalizie oggi ho fatto i makrönchen.
Montare a neve ferma con il sale gli albumi. Aggiungere lo zucchero e le nocciole e il cioccolato. Mischiare bene. Formare delle palline e cuocerle su una teglia coperta da carta da forno per 5 minuti a 180°C.

CIALDE AL CIOCCOLATO di Patrizia Pallaoro

60 g di zucchero di canna
60 g di zucchero
60 g di burro fuso
3 chiare d'uovo
2 cucchiai di farina
1 cucchiaio di cacao
2 cucchiai di panna
mandorle a lamelle

Montare a neve gli albumi con i due tipi di zucchero, aggiungere la farina setacciata e il cacao, per ultimi la panna e il burro fuso; lasciare riposare per 10 minuti. Rivestire una placca con carta da forno, disporre 2 cucchiaini d'impasto alla volta, lasciando spazio tra un biscotto e l'altro, spalmare i mucchietti di impasto in modo da formare dei cerchi da decorare con le mandorle a lamelle. Mettere in forno a 160°C per 10-12 minuti, fino a quando i lati dei biscotti cominceranno a scurirsi. Lasciarli raffreddare sulla placca per 2-3 minuti prima di trasferirli su una gratella. Si conservano bene (se ne avanzano) in un contenitore a chiusura ermetica.

TORTA MERINGATA DEL BUON RIENTRO di Pinella

Per la base di meringa:
3 albumi d'uovo
180 g di zucchero semolato
mezzo cucchiaio di farina
cioccolato in piccolissimi pezzi

Per la crema:
90 g di cioccolato fondente
3 tuorli d'uovo
3 cucchiai d'acqua
1 cucchiaio di rum
50 g di zucchero
500 g di panna montata

Lavorate gli albumi a neve aggiungendo gradatamente circa 100 g di zucchero fin quando non saranno diventati ben sodi al tatto. Unite quindi l'altro zucchero mescolato con la farina e il cioccolato grattugiato servendosi di una spatola. Movimento come al solito dall'alto verso il basso e con grande delicatezza.
A questo punto io ho fatto due rettangoli con una squadra e con una sac à poche ho sprizzato tanti bastoncini lisci uno a fianco dell'altro, a formare una staccionata. Infornato a 90°C per un paio d'ore. La meringa avanzata è stata utilizzata per fare delle meringhette a forma di goccia da usare per la decorazione.

A parte ho preparato una crema al cioccolato facendo sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente, ho unito i tuorli d'uovo, l'acqua, il rum e lo zucchero. Ho mescolato ben bene finché la crema non si è addensata. L'ho lasciata raffreddare un paio d'ore quindi l'ho unita a 400 g della panna montata fino ad ottenere una mousse spumosa.
Ho preso i rettangoli di meringa, ho fatto uno strato di mousse servendomi di una sacca, quindi ho aggiunto una manciata di gocce di cioccolato e ho ricoperto con l'altro rettangolo. Ho finito di decorare con la mousse restante e con i 100 g di panna rimasta a formare dei ciuffetti. Ho preso le meringhe in goccia, le ho intinte in un po' di cioccolato fuso, le ho fatte asciugare e quindi adagiate sul dolce. Per finire una spolverata di cacao amaro.

TORTINO CUORE DI MANDORLA di poetessa

3 albumi
100 g di farina di mandorle
75 g di zucchero a velo
15 g di cacao

Per il cuore di mandorla:
80 g di farina di mandorle
80 g di zucchero
1 uovo

Questa ricetta l'ho trovata in un sito e l'ho subito rifatta. Montare a neve gli albumi, unire la farina di mandorle, lo zucchero il cacao, continuando a montare. In un'altra ciotola preparare il cuore di mandorla: mescolate la farina di mandorle, lo zucchero e l'uovo con una forchetta.
Ripartire la metà della pasta al cacao negli stampini imburrati, al centro di ognuno disporre una cucchiaiata di composto bianco e chiudere con la restante parte di composto al cacao. Cuocere dai 30 ai 40 minuti a forno a 160°C.
A me è piaciuto molto, spero piaccia anche a voi!

PLUMCAKE AGLI ALBUMI di ritabuzz

200 g farina 00
3 albumi
1 uovo intero
30 g di zucchero
2 cucchiai di marmellata (io ho messo pere perché nessuno la mangia e invece è buonissima)
100 g di olio di riso
100 g di latte fermentato
1 bustina di lievito per dolci

1 fialetta di aroma mandorla

Ricetta home made, solito procedimento. Ho montato uovo, albumi e quel po' di zucchero. Ho aggiunto piano piano l'olio e il latte. Ho setacciato farina e lievito e li ho aggiunti pochi alla volta mescolando a mano. Ho unito alla fine la marmellata e la fialetta di mandorla e ho mescolato quel tanto che basta. Forno a 170°C per 35 minuti circa. Buono per colazione, carino per i pezzetti di marmellata che si vedono tagliando. La prossima volta non metterò zucchero perché mi sembra troppo dolce per i miei gusti.

COUPELLE STREGATE di RosalbaF

Per le cialde:
3 albumi
120 g di zucchero semolato
100 g di farina setacciata
80 g di burro a temperatura ambiente
40 g di burro fuso

Per la mousse bianca:
250 g di ricotta
100 g di zucchero
mezzo bicchierino di Strega oppure 2 fialette di essenza Benevento

Per la ganache al cioccolato:
250 g di panna
300 g di cioccolato al latte

amaretti e pezzi di cialda sbriciolata

Montare il burro e lo zucchero con una frusta, unire gli albumi uno alla volta e la farina setacciata, quindi il burro sciolto, amalgamare bene. Stendere su carta forno a cucchiaiate la pastella, ogni cialda deve avere un diametro di una decina di centimetri. Cuocere in forno a 180°C per 6 minuti circa o comunque fino a leggera doratura. Appena sfornate bisogna adagiarle su una ciotolina o una tazza capovolta per dare la forma, è un'operazione che richiede una certa sveltezza perché induriscono subito, consiglio per questo di infornarne 2-3 alla volta. Setacciare la ricotta, unire lo zucchero e l'essenza di Strega e lavorarla un po'. Portare quasi a bollore la panna quindi togliere dal fuoco e aggiungerci il cioccolato a pezzetti, far sciogliere completamente, far raffreddare e montare leggermente. Assemblare la cialda, mettendo per prima la ganache al cioccolato poi gli amarettini e la cialda sbriciolata mischiati insieme, sopra mettere la mousse bianca. Decorare a piacere e servire fredde.

SIGARI STREGATI di RosalbaF

Per le cialde:
3 albumi
120 g di zucchero semolato
100 g di farina setacciata
80 g di burro a temperatura ambiente
40 g di burro fuso

Per la farcia:
250 g di ricotta
100 g di zucchero semolato
una fialetta di essenza di Strega o liquore

Montare il burro a temperatura ambiente e lo zucchero con una frusta, unire gli albumi uno alla volta e la farina setacciata, quindi il burro sciolto, amalgamare bene. Stendere su carta forno a cucchiaiate la pastella, ogni cialda deve avere un diametro di una decina di centimetri. Cuocere in forno a 180°C per 6 minuti circa o comunque fino a doratura. Appena sfornate avvolgere immediatamente attorno al manico di un cucchiaio di legno, a mo' di cannolo. Lavorare a crema la ricotta e lo zucchero, aromatizzare con l'essenza di Strega, farcire le cialde arrotolate, spolverare di zucchero. Servire fredde o anche gelate.

SIGARETTE RUSSE RIPIENE AL CIOCCOLATO di Silvietta

60 g di burro a temperatura ambiente
120 g di zucchero
3 albumi
70 g di farina
6 cucchiaini di burro fuso (lasciato intiepidire)

Lavorare il burro a temperatura ambiente con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso, poi aggiungere uno per volta gli albumi e amalgamare. Unire la farina setacciata e mescolare, ed aggiungere per ultimo il burro fuso intiepidito. Amalgamando otterrete un composto piuttosto fluido, liscio liscio, quasi bianco. Distribuite a cucchiaiate su carta da forno e stendete in modo da ottenere dei cerchi (circa 8-10 cm di diametro) aiutandovi con il dorso di un cucchiaio. Infornate 6 minuti a 180°C, sfornate, velocemente staccate le cialde dalla carta da forno e arrotolatele

intorno a bacchette cinesi o affini (io oggi ho usato il manico di due pennelli abbastanza sottili che uso in cucina). Con i tre tuorli rimasti ho preparato una crema pasticciera al cioccolato piuttosto soda, con cui ho riempito le sigarette. Riempire all'ultimo minuti altrimenti si ammorbidiscono troppo.

COPPETTE ALLA RICOTTA E CACAO di scricci

225 g di ricotta
5 cucchiai di zucchero al velo
1 tazzina di caffè
3 albumi
50 g di cacao in polvere

Impastare in una ciotola la ricotta con lo zucchero, il cacao e il caffè. Quando il composto è omogeneo aggiungere gli albumi montati a neve. Versare in coppette e far riposare in frigo per almeno 2 ore.

TORTA 3 ALBUMI DI SANTA CHIARA di tiziana63

300 g di mandorle
300 g di zucchero
3 chiare d'uovo
1 pizzico di sale
limone grattugiato
q.b. di zucchero a velo

Dal corso "Torte da credenza". Tostare pochissimo le mandorle, tritarle fini con un poco di zucchero e aggiungere gli altri ingredienti senza le uova. Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale e aggiungere al composto facendo attenzione a non smontare. Ungere uno stampo e cospargere di pane grattato. Versare il composto e infornare a 140°C per 40-50 minuti. Freddare e spolverizzare con zucchero a velo.

AMARETTI DI ORISTANO di ziacrostatina

400 g di zucchero
300 g di mandorle dolci
100 g di mandorle amare
3 albumi d'uovo

zucchero al velo q.b.
ostie, si acquistano in farmacia, ma non sono indispensabili

Accendere il forno a 150°C. Pelate tutte le mandorle e porle in forno caldo, non caldissimo, facendole leggermente asciugare, non devono né tostarsi né colorirsi, io le lascio un poco, faccio ad occhio. Spegnere il forno. La ricetta prevede che vengano poi pestate al mortaio unendole insieme allo zucchero; certamente ne guadagnerà il sapore, ma non la mia mano, quindi in modo più futuristico uso il Bimby e riduco in polvere in un batter d'occhio! Montare a neve ben ferma gli albumi ed unirli alla polvere di mandorle e zucchero amalgamando bene, porre l'impasto ottenuto in una sacca da pasticceria a bocchetta larga e liscia, anche senza bocchetta o se non l'avete a cucchiaiate, certo con la sacca il lavoro è più pulito, potete anche usare un sacchetto da freezer tagliato in un angolo.

Su una teglia imburrata ed infarinata (o rivestita di carta forno o sul tappetino di silicone) porre le ostie e su ciascuna lasciate cadere un poco di composto delle dimensioni di una noce. Terminato l'impasto spolverare con abbondante zucchero al velo e lasciar riposare per 3 ore. Accendere il forno a 120°C ed appena caldo porvi gli amaretti lasciandoli in cottura per circa 1 ora, dopo circa 30 minuti da quando li avete infornati spolverizzateli nuovamente di zucchero al velo e continuate a cuocere. Al termine della cottura farli raffreddare bene, se conservati vanno posti in scatole di alluminio intervallando gli strati di amaretti con fogli di carta oleata (poiché non riesco a trovarla la sostituisco con carta da forno). Ne vengono 55 circa.
Considerazioni personali:
Credo che sia fondamentale la dimensione degli amaretti per il risultato finale, infatti a parità di cottura più è grande l'amaretto più morbido rimane all'interno pur restando croccante l'esterno. Secondo i gusti potete ridurre le mandorle amare, io ne metto 80 g. Ho usato la cottura in modalità NON VENTILATA, per non "asciugare" gli amaretti. Il forno lo uso a 130°C.

4 ALBUMI

BRUTTI E BUONI di Alessandra82

4 albumi
200 g (a occhio) tra mandorle e nocciole tostate e sminuzzate nel mixer

una presa di sale
200 g di zucchero (ma forse ne bastavano 150)
un po' di scorza di limone grattugiata

Ieri, prima di leggere alcune di queste pagine, ho improvvisato una specie di "brutti e buoni" con quattro albumi che mi erano avanzati dalla mantovana. Ho anche letto sulla mia "Bibbia" la ricetta, ma di caramellare sul fuoco per mezz'ora, neanche se ne parla!
Albumi a neve fermissima (col sale), ho incorporato piano lo zucchero e le nocciole tritate, e anche il limone, intanto avevo acceso il forno a 170°C. Messe a cucchiaiate sulla placca incartata, ho fatto fare un quarto d'ora a 170°C, poi ho abbassato a 150°C ancora cinque o dieci minuti (sono sempre approssimativa) poi ho spento e ho lasciato tutto dentro, chiuso. Poi,quando il forno era intiepidito, ho tolto e staccato le "cialde": buone! Secche giuste, friabili, hanno ricevuto complimenti.
Ma mi chiedo, se per una cosa simile, invece di mettere il forno a 170°C e poi abbassarlo, lo metto a 200°C e quando inserisco la placca, spengo e lascio lì finché tutto è freddo, dite che me li cuoce bene lo stesso? Alla fine è albume, dite che si può fare?

TORTINA ALLE MANDORLE di Chiara

100 g di zucchero
100 g di mandorle tritate
50 g di farina
4 chiare d'uovo
50 g di burro fuso
½ bustina di lievito
4 cucchiai di zucchero a velo

Mescolare mandorle, farina e zucchero. Montare le chiare a neve compatta. Unire le chiare montate all'impasto, delicatamente. Aggiungere il burro fuso e il lievito. Versare in uno stampo imburrato da 20-22 cm. Trenta minuti di forno medio. Da fredda cospargerla di zucchero a velo.

AMARETTI di claudia049

200 g di farina di mandorle (o mandorle tritate finemente)
300 g di zucchero
4 albumi
un pizzico di sale

Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale. Aggiungere la farina di mandorle e lo zucchero setacciati, incorporandoli con la frusta con un