Malanni di grasso

Senza glutine



Ingredienti

250 gr di mandorle **#**

250 gr di zucchero

4 uova

90 gr di cioccolato fondente **#**

1 chiodo di garofano

Cannella q.b.

Procedimento

Tostate le mandorle pelate in forno caldo a 180° per circa 3 minuti o fino a leggera doratura. Lasciate raffreddare e tritate grossolanamente al coltello. Tritate al coltello anche il cioccolato fondente. Separate i tuorli dagli albumi delle uova. Montate a neve ***un solo*** *albume, usando le fruste elettriche. In una ciotola, quindi, mettete i quattro tuorli, le mandorle tostate tritate, il cioccolato tritato, lo zucchero semolato e mescolate per bene. Profumate con cannella e chiodi di garofano in polvere. Per ultimo, aggiungete l'albume a neve, in 2-3 volte, mescolando con una*

forchetta: otterrete un composto compatto; se serve, aggiungete altro albume. Con le mani, formate delle palline grandi come noci e le disponete su una teglia con carta forno. Cuocete in forno caldo e statico a 180° per 15 minuti.

Ricetta originale della Cucina delle monache