

Quantità: Per 6 persone

Ingredienti: 150 g albumi, 300 g zucchero semolato

Preparazione

Montiamo a neve gli albumi con lo zucchero fino a che il composto risulti cremoso. Con la sacca da pasticceria a bocchetta liscia, disponiamo tante piccole semisfere della grandezza di una noce su carta da forno disposta su una teglia. Portare in forno e cuocere a 110-120° per 90 minuti. Per favorire l'essiccazione, aprire ogni 15-20 minuti il portellone del forno per una manciata di secondi. Lasciare raffreddare e accoppiarle con panna montata.

Vini consigliati: Brachetto Docg