

Bezele cu nuca

Bezele cu nuca

Ingrediente :

4 albusuri, 200 g zahar pudra, 200 g nuci macinate. Crema (optional): 100 g unt, 100 g zahar pudra, 2 linguri nutella (finetti, etc), nuci macinate

Preparare :

Se bat albusurile spuma tare cu un praf de sare. Se toarna in ploaie zaharul si se continua sa se bata. Se incorporeaza treptat, amestecind de jos in sus, nucile. Se unge o tava sau se tapeteaza cu hirtie de copt. Se fac cu spritul sau cu o lingurita gramajoare de compozitie. Se coc la foc mic, pina cind se usuca. Se scot din cuptor si se lasa sa se raceasca. Pentru crema se freaca spuma untul si se adauga treptat zaharul, amestecind continuu. Se incorporeaza nutella si se mai amesteca pina la omogenizarea completa. Se lipesc bezelele doua cite doua cu crema si se tavalesc prin nuci sfarimate si prajite fara ulei.