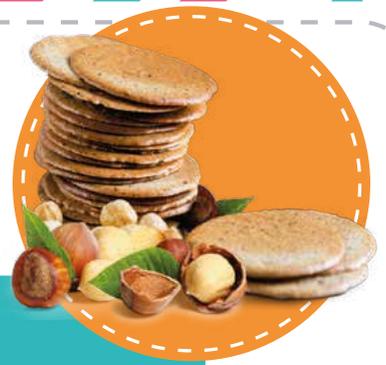


# Tegole Valdostane (VALLE D'AOSTA)



## INGREDIENTI

Per 6 persone

200 g di Albumi

100 g Farina di mandorle

100 g di Farina di nocciole

100 g di Zucchero semolato

egg



food



## PREPARAZIONE

La preparazione delle Tegole valdostane richiede l'utilizzo di due tipi di farina: la farina di mandorle e la farina di nocciole. Per preparare la farina in casa basterà tostare le mandorle e le nocciole nel forno preriscaldato a 150° per 30 minuti e tritarle successivamente in un mixer.

Unire le due farine, aggiungere lo zucchero nel frullatore e azionarlo per pochi secondi, in modo tale da amalgamarlo al resto. Versare la farina ottenuta in una ciotola ampia.

Con l'aiuto delle fruste elettriche, montare leggermente gli albumi a parte, lasciandoli abbastanza liquidi.

Unire gli albumi alla farina precedentemente mescolata con lo zucchero e incorporarli con una spatola, eseguendo dei movimenti circolari dall'alto verso il basso.

Rivestire una teglia con della carta da forno e, con l'aiuto di un cucchiaino, versare dei piccoli mucchietti di impasto, distanziandoli tra loro. Bagnare leggermente il dorso del cucchiaino per appiattire i mucchietti di impasto, così da formare delle cialde sottili.

Infernare la teglia nel forno preriscaldato a 170° e cuocere le Tegole per circa 8 minuti.

Non appena le cialde avranno assunto un colore leggermente dorato, sfornarle e adagiarle sopra a un mattarello: in questo modo assumeranno la caratteristica forma incurvata.

Lasciar raffreddare le Tegole a temperatura ambiente e servirle.