

# **MERINGHE ALLA NOCCIOLA**

## **INGREDIENTI**

100 gr. zucchero semolato  
100 gr. nocciole tostate e frullate  
50 gr. albumi  
qualche goccia di limone  
nocciole per decorare

## **PREPARAZIONE**

Montare gli albumi con qualche goccia di limone per qualche minuto, aggiungere lo zucchero, poco alla volta, continuando a montare finché il composto diventa spumoso e compatto. Incorporare delicatamente le nocciole frullate. Con l'aiuto di due cucchiaini adagiare piccole quantità di composto su una banda rivestita di carta forno. A piacere decorare con le nocciole. Asciugare in forno a 70° per circa 2/3 ore.

