



BRUTTI MA BUONI



Pour une quarantaine de petites boules :

250 g de poudre de noisettes

30 g de zestes d'oranges confites coupés en petits dés

30 g de zestes de citrons confites coupés de la même façon que l'orange

Les zestes très finement râpés d'1/2 citron et d'1/2 orange

3 blancs d'œufs

90 g de sucre en poudre

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger la poudre de noisettes avec le sucre et les zestes râpés. Battre les blancs en neige très ferme et leur incorporer le mélange sucre-noisettes en même temps que les dés de zestes confites avec délicatesse.

Déposer des petites boules de la taille d'une noix sur la plaque de cuisson anti adhésive en les espaçant d'environ 1 cm. Les faire cuire une vingtaine de mn et les laisser refroidir avant de les manger.

Les Italiens disent que ces petits gâteaux se gardent bien dans une boîte hermétique, je n'ai jamais eu l'occasion de vérifier... Ils étaient mangés avant...