

Brutti ma buoni

Ovoneve®

ALBUMINE ALTOMONTANTI STABILIZZANTI IN POLVERE

Brutti ma Buoni

del Maestro Pier Paolo Magni

“Ovoneve nella preparazione dei Brutti ma Buoni li rende più leggeri e asciutti.

Si anticipa anche la cottura e il prodotto rimane più friabile e leggero”.



ingredienti

25 g Ovoneve
150 g zucchero
250 g acqua
180 g granella di nocciole tostate



Miscelare Ovoneve e zucchero con cura, idratare e infine montare ben fermo.



Incorporare alla spatola, la granella di nocciola.



Formare con cucchiaio o sacco a poche su carta forno e cuocere a 150° per 60 minuti a valvola aperta.