

DOLCI E DESSERT

Salzburger nockerln

Origine: Austria

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Albumi d'uovo	6
Tuorli d'uovo	6
Zucchero semolato	50 g
Farina	40 g
Vaniglia	1/2 stecca
Burro	40 g
Zucchero a velo per guarnire	

Preparazione

- 1 Le dosi indicate servono per una pirofila ovale lunga circa 32 cm. In una grossa terrina montate a neve ben ferma gli albumi, aggiungendo un poco alla volta tutto lo zucchero semolato.
- 2 Fate scivolare in un angolo del recipiente i tuorli e mescolateli con un poco degli albumi montati, senza toccare il resto della meringa.
- 3 Infine cospargete il tutto con la farina, unite l'interno della stecca di vaniglia, raschiato con un coltello, e mescolate delicatamente per incorporare gli ingredienti senza smontare il composto.
- 4 Ungete la pirofila con il burro, quindi mettetevi l'impasto a mucchietti, in modo che la superficie del dolce non sia regolare.
- 5 Fatelo cuocere nel forno preriscaldato (220 gradi) per 2-4 minuti, e sfornatelo quando la superficie sarà leggermente dorata. Cospargete il dolce con abbondante zucchero a velo e servite immediatamente. --- CONSIGLI.
- 6 Questo delizioso dolce austriaco, noto in tutto il mondo, può essere preparato in vari modi.
- 7 La ricetta tradizionale prevede che la cottura venga iniziata sul fuoco e terminata nel forno, tuttavia, per semplicità, si preferisce generalmente cuocere il dolce nel forno sin

dall'inizio.