



Ingredienti

100g di albumi

200g di zucchero

150g di biscotti McVitie's Digestives ai Fiocchi d'Avena

essenza vaniglia

Preparazione

Per prima cosa montate a neve i bianchi.

Mettete gli albumi e l'essenza di vaniglia in una ciotola e cominciate a montarli con le fruste.

Appena diventano bianchi cominciate ad aggiungere lo zucchero poco alla volta, continuando a montare fino ad incorporare tutto lo zucchero e fino a che non abbiate ottenuto un composto ben sodo.

A questo punto sbriciolare i biscotti McVitie's Digestives ai Fiocchi d'Avena e incorporateli al composto mescolando dal basso verso l'altro con un cucchiaino di legno.

Una volta ottenuto un composto omogeneo, trasferitelo in una pentola e fate cuocere per 20 minuti a fiamma bassa continuando a mescolare.

Trascorso il tempo di cottura formate dei mucchietti di impasto su una teglia coperta da carta forno.

Ora informate a 130° per 35 minuti.

<http://semivaniglia.blogspot.it/2013/10/brut-ma-bunrivisitati.html>