

## Brutti Ma Buoni

Da Cozinha do Nelson  
Imprimir

Do livro *Essentials of Classic Italian Cooking* da **Marcella Hazan**

Estes são os cookies de amêndoa piemontesa. O nome se traduz em "feio, mas bom" e, na verdade, eles são deliciosos.

### Ingredientes:

- 11 onças de amêndoas descascadas e esfoladas
- 1 1/4 xícara de açúcar
- 4 claras de ovo
- sal
- 1 colher de chá de extrato de baunilha

### Procedimento:

1. **Pré-aqueça o forno para 150 C**
2. **Triture as amêndoas**
  - Misture as amêndoas com 1/4 de xícara de açúcar na tigela de um processador de alimentos.
  - Processo até obter uma mistura fina, não ultrapasse ou você acabará com manteiga de amêndoa.
3. **Prepare o merengue**
  - Coloque uns cinco centímetros de água a ferver em uma panela.
  - Coloque as claras e 1/2 xícara de açúcar na tigela de um misturador.
  - Reduzir o fogo para manter a água em uma fervura rápida.
  - Coloque a tigela sobre a água, mexa constantemente até colocar seu dedo limpo na mistura de clara de ovo e açúcar e sinta que está definitivamente quente.
  - Bata a mistura no misturador até obter picos firmes.
  - Adicione o extrato de baunilha e a 1/2 xícara de açúcar final e bata por mais 30 segundos.
4. **Dobre as amêndoas**
  - Dobre as amêndoas pulverizadas no merengue com uma espátula de borracha.
5. **Asse os cookies**
  - Grease e levemente pó com farinha uma folha de biscoito.
  - Coloque uma bolsa de tubulação, sem a ponta, sobre um copo grande, dobrando a extremidade grande para trás em torno da jante de vidro.
  - Sente a bolsa com a massa de merengue.
  - Pipe pequenos bolachos redondos na assadeira.

- Se os cookies tiverem uma pequena dica, dobre uma toalha de cozinha limpa, molhe e pressione com as mãos para remover o excesso de água.
- Segurando ambas as extremidades da toalha dobrada, toque suavemente a parte superior dos cookies para achatar as pontas.
- Cuide por 30 minutos (ou mais), até adquirir uma cor marrom muito clara.
- Retire do fogão e deixe esfriar por um minuto ou dois.
- Remova-os suavemente da assadeira e espalhe-os sobre racks de resfriamento.
- Depois de serem completamente legais, guarde em recipientes herméticos.