

Biscottini leggeri da caffè

- 2 albumi a temperatura ambiente
- 60 g farina di mandorle finissima
- 30 g eritritolo (meglio a velo)
- Scorza grattugiata di limone non trattato
- 1 pizzico di sale
- ½ cucchiaino estratto di vaniglia (facoltativo)

Procedimento

1. Monta gli albumi con il pizzico di sale fino a ottenere una neve morbida ma stabile.
2. Aggiungi l'eritritolo poco alla volta continuando a montare.
3. Incorpora delicatamente la farina di mandorle con movimenti dal basso verso l'alto.
4. Unisci la scorza di limone e la vaniglia.
5. Forma piccoli mucchietti su una teglia rivestita di carta forno usando due cucchiaini.
6. Cuoci in forno statico preriscaldato a **160°C** per 12–15 minuti, finché leggermente dorati.
7. Lascia raffreddare completamente prima di staccarli: si stabilizzeranno raffreddandosi.

Consistenza

Esterno leggermente dorato, interno soffice e arioso.
Devono restare leggeri, non secchi.

Metodo tecnico – Il piccolo segreto

Non montare gli albumi troppo duri: una neve eccessivamente compatta renderebbe i biscotti asciutti.
La consistenza ideale è lucida e morbida.

Conservazione

- A temperatura ambiente in contenitore ermetico: 2–3 giorni
- In frigorifero: fino a 5 giorni
- Non adatti al congelamento

Valori nutrizionali indicativi (per 100 g)

- Calorie: circa 340 kcal
- Grassi: 26 g
- Proteine: 14 g
- Carboidrati netti: circa 3 g

Perfetti con:

- caffè espresso

- tè caldo
- crema al mascarpone keto
- yogurt greco intero