

# Dolci sospiri

- Ingredienti:
- 200 gr. di mandorle pelate
- 2 albumi
- 1 etto e mezzo di zucchero
- 1 bustina di vanillina

Mettete gli albumi in una ciotola capiente e fateli riposare a temperatura ambiente per 20 minuti. Mettete le mandorle pelate in un robot, unitevi 1 cucchiaino di zucchero e frullatele riducendole in polvere. Montate gli albumi a neve ben ferma con una frusta elettrica, aggiungendo lo zucchero rimasto e la vanillina poco per volta. Sbattete per almeno 5 minuti poi aggiungete le mandorle in polvere poco alla volta, in modo che gli albumi non si smontino. Accendete il forno a 130 gradi. Intanto bagnate e strizzate un foglio di carta da forno, quindi stendetelo su una placca. Prelevate il composto di mandorle e albumi con un cucchiaino da tè e formate sulla carta da forno dei mucchietti distanziati tra di loro perché i sospiri si gonfiano un poco in cottura. Infornate e fate cuocere per 30 minuti circa, finché i dolcetti saranno diventati gonfi e leggermente dorati. Estraiete la placca dal forno e fate asciugare i dolcetti all'aria, senza staccarli e spostarli dalla placca finché non saranno perfettamente asciutti.