

Rețetă cu Nuci – PRICONUCI – Desert SUPER RAPID pentru FAMILIE



Rețetă cu Nuci – PRICONUCI – Desert SUPER RAPID pentru FAMILIE



Totul se face rapid, nu ai nevoie de prea multe ingrediente, dar gustul acestor **priconuci**, sau să le spunem **pricomigdale cu nucă**, poate așa sunt mai ușor de indentificat este ceea ce trebuie. Indiferent că faci acest desert de casă cu nucă sau cu migdale, te asigur că te va încânta maxim.

- 250-300 g nuci curățate (în funcție de albușul rezultat de la ouă)
- 250 g zahăr
- 5 albușuri de ou aprox. 150 g de albuș
- 1/4 linguriță de sare
- 10 ml zeamă de lămâie
- 20-30 g amidon de porumb
- 50 g migdale

1. Mărunțește migdalele și miezul de nucă cu zahăr în blender până obții o consistență asemănătoare miezului de pâine.



2. Bate albușurile de ou cu sare și puțină lămâie până obțin un volum mare și sunt spumoase.
3. Adaugă amestecul de nucă și migdale peste albușurile bătute, amestecând ușor pentru a se încorpora. Continuă amestecarea pentru aproximativ 2-3 minute pentru a topi zahărul.
4. Dacă dorești o consistență mai groasă, adaugă aproximativ 20 grame de amidon și amestecă bine.



5. Pe o tavă pregătită, formează priconuci cu diametrul de aproximativ 3 centimetri, lăsând spațiu între ele.
6. Presară zahăr pudră peste priconuci și coace în cuptorul preîncălzit la 155-160 de grade Celsius timp de 15-20 de minute, până când priconucile sunt ferme la atingere și ușor aurii.
7. Lasă priconucile să se răcească timp de 15-20 de minute înainte de a le servi.

