

BRACCIO

Ingredienti per 4 persone:

- 5 rossi d'uovo,
- 125 g di zucchero,
- 1 cucchiaio di buccia grattugiata di limone,
- 5 albumi,
- 125 gr di farina,
- panna montata, zucchero a velo.

Sbattere i rossi d'uovo con lo zucchero, unire la buccia grattugiata di limone, gli albumi montati a neve soda e la farina. Lavorare a lungo con un cucchiaio di legno e stendere questo impasto su una placca da forno imburata e infarinata. Lo spessore dell'impasto non dovrà superare il 1/2 cm. di altezza.

Cuocere per 10 minuti in forno già caldo a 150 gradi.

Togliere la pasta, tiepida, dalla piastra, farcirla con panna montata, arrotolarla e spolverizzarla con zucchero a velo vanigliato.