

Cestini Di Pasta

Setacciate separatamente lo zucchero a velo e la farina. Mettete in una scodella l'albume, unite lo zucchero e mescolate con una forchetta per 3 minuti cercando di non far schiumare il composto. Aggiungete quindi la farina e il burro fuso e mescolate rapidamente. Versate il composto in uno strato sottile in una teglia rotonda antiaderente del diametro di circa 20 centimetri e infornate a 175 gradi. Lasciate cuocere fino a quando il composto sar? rappreso e leggermente dorato, poi sformatelo e rovesciatelo su una scodella. Modellate la pasta con le mani ondolandone il bordo e lasciate seccare perfettamente. Servite questi cestini di pasta con dolcetti vari.

Ingredienti

50 G Zucchero A Velo
25 G Farina
25 G Burro
1 Albume D'uovo

Note

Preparazione: 20 minuti.