

TETTE DELLE MONACHE



1000 g uova intere non fredde
1000 g **AFRICANO MIX**
200 g albume non freddo

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per 5 minuti ad alta velocità. Colare l'impasto con bocchetta liscia su una teglia. Cuocere a 160°C per 20-25 min. con valvola e tiraggio dell'aria aperti. Dopo la cottura, lasciar raffreddare, coprire con un cellophane e riporre in frigorifero per una notte. Farcire con crema Chantilly 2 ore prima della vendita. Cospargere di zucchero a velo.