



18

le nociate (Walnussbällchen)

Wenn man um die Weihnachtszeit herum Rom besucht, dann kommt man sicherlich nicht an einem Gebäck vorbei: le nociate. Und das Beste daran ist, die Kekse sind ganz einfach und man kann sie rasend schnell auch daheim nachbacken!

ingredienti/ Zutaten:

- 1/2 kg di noci senza guscio/ 1/2 kg geschälte Walnüsse
- 500 grammi di cacao amaro /500 Gramm ungesüßter Kakao
- 400 grammi di zucchero/ 400 Gramm Zucker
- 4 uova/ 4 Eier

preparazione/ Zubereitung:

1.Tostare le noci in forno e dopo tritarle grossolanamente.

Die Nüsse im Ofen rösten und dann grob zerteilen.

2.Versare i noci su un piano infarinato e aggiungere le uova, lo zucchero e il cacao amaro .

Die Nüsse auf ein mit Mehl bestäubtes Brett legen und mit den Eiern, dem Zucker und dem Kakao vermengen.

3.Impastare per bene il tutto e formare delle palline di impasto.

Alles gut mischen und kleine Bällchen formen

4.Mettere le palline al forno a 170 gradi per circa 25 minuti.

Die Kügelchen für circa 25 Minuten bei 170 Grad backen.

5.Lasciare raffreddare e godere!

Die Kekse auskühlen lassen und dann genießen!



Wie sagt man nochmal auf Italienisch? Ma come si dice in italiano?

Eier - Walnüsse - kleine Kügelchen - gut vermischen-
Zucker -

