

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscottini alle mandorle semplici

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 20 pezzi    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Biscottini alle mandorle semplici

## INGREDIENTI

MANDORLE PELATE 250 gr  
ZUCCHERO SEMOLATO 250 gr  
ALBUMI 2  
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE  
mezzo limone -  
VANILLINA 1 bustina  
AROMA ALLA MANDORLA AMARA 1  
cucchiaino da tè

## PER DECORARE

MANDORLE PELATE  
CILIEGINE CANDITE

## PREPARAZIONE

1 Quando avete voglia di preparare i biscottini alle mandorle semplici, per prima cosa

riunite le mandorle nel recipiente del trita-tutto, insieme ad un cucchiaino di zucchero per evitare che la macinazione produca l'olio di mandorla, rendendo la farina umida e pastosa e, di conseguenza inutilizzabile.

Trasferite la farina di mandorle ottenuta, che dovrà essere fine, ma anche leggermente granulosa, in una scodella. Unite alla farina di mandorle: 200g di zucchero, la scorza di limone grattugiata, l'aroma di mandorle amare e, la vanillina. Con un cucchiaino amalgamate il tutto, sbattete leggermente gli albumi e incorporateli al composto appena preparato.

**2** Formate delle palline con il composto grandi come una noce e rotolatele sullo zucchero rimanente, quindi adagiatele su di una teglia rivestita di carta forno lasciando una buona distanza l'una dall'altra.

**3** Decorate al centro, ogni pallina con mandorle pelate e ciliege candite a piacere, quindi trasferite e cuocete in forno preriscaldato per 20-25 minuti 180C° statico. Trascorso il tempo necessario di cottura, controllate il fondo dei biscottini che dovrà essere dorato e, non bruciato, se necessario proseguite la cottura per pochi minuti.

Sfornate, lasciate raffreddare e servite.