

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti alle mandorle

di: *Jayashanti*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 24 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

MANDORLE PELATE 250 gr
ZUCCHERO A VELO 150 gr
AROMA ALLE MANDORLE fioletta - 1
VANILLINA 1 bustina
BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA
mezza -
ALBUMI 2

PREPARAZIONE



2 Nel mixer tritate le mandorle fino ad avere un composto granuloso.



3 Aggiungete lo zucchero a velo, la fialletta di aroma, la buccia grattugiata del limone e la vanillina.



4 Montare con le fruste elettriche a neve gli albumi.



5 Cominciate ad aggiungere gli albumi gradatamente al composto.



6 Impastare con le mani sino ad ottenere un impasto appiccicoso.



7 Lasciate riposare l'impasto per 12 ore.

Formate delle palline con l'impasto e schiacciatele leggermente.



8 Passatele nello zucchero a velo.



9 Sistemate i biscotti in una placca da forno ricoperta di carta forno.



10 Infornate in forno caldo a 160°C per 15 minuti, non devono colorarsi, questo gli permetterà di rimanere morbidi all'interno.



