

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti simil pasta di mandorle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg di mandorle pelate

800 g di zucchero

200 g di farina

1 tuorlo

1 uovo

vermouth q.b.

ciliegie candite rosse o verdi (a piacere).

PREPARAZIONE

1 Ecco le mandorle utilizzate per questi biscotti.



2 Tritare le mandolre con parte dello zucchero.



3 Poi versarvi la farina.



4 Unire l'uovo e piano piano il liquore.



5 Impastare con le mani, fino ad ottenere un composto morbido un po' appiccicoso.



6 Formare delle palline.



7 Schiacciarle leggermente con le mani e collocarvi al centro metà ciliegia.



8 Infornare a 180°C in forno ventilato per 10 minuti.

Rimarranno piuttosto chiari in superficie.



