

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscottini al mandarino

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 00 35 gr
MANDORLE PELATE 80 gr
ZUCCHERO 50 gr
SCORZA DI MANDARINO 1
UOVA 1
SALE 1 pizzico
ZUCCHERO DI CANNA poca -

PREPARAZIONE

- 1 Nel mixer frullare le mandorle, unite la farina, lo zucchero, il tuorlo e la scorza del mandarino ed impastare.



2 Trasferite in una ciotola.

In una ciotola mettete l'albume con un pizzico di sale e montare a neve ferma con le fruste elettriche.

Unite al composto di mandorle ed impastare.



3 Trasferite il composto in una siringa per dolci e formate i biscottini sopra una placca da forno foderata di carta forno, cospargete i biscotti con un po' di zucchero di canna.



4 Infornare a 160°C per 15 minuti.

