

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscottini alle mandorle

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

2 albumi

100 g di zucchero

100 g di mandorle spellate.

PREPARAZIONE

1 Tritare finemente lo zucchero con le mandorle.



2 Fino ad ottenere una farina.



3 Montare a neve i 2 albumi.



4 Mescolare delicatamente la farina agli albumi, aggiungendoli poco per volta.



5 Si otterrà un impasto di questa consistenza.



6 Formare dei panettini sulla teglia del forno foderata di carta forno e infornare a 140°C per 50 minuti.

