

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Canestrelli

di: *candye*

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

MANDORLE CON LA PELLICINA 200 gr

ZUCCHERO 150 gr

ACQUA DI FIORI D'ARANCIO

PREPARAZIONE



2 Nel mixer frullate le mandorle fino ad ottenere una farina.



3 Versate la farina di mandorle in una ciotola ed unite lo zucchero.



- 4 Impastare con acqua di fiori d'arancia necessaria ad ottenere un impasto morbido ma non appiccicoso.



- 5 Stendete con il mattarello una sfoglia alta almeno un centimetro e date la classica forma a margherita.

Distribuite i biscotti sopra una teglia foderata di carta forno.



- 6 Infornate a 200°C per 20 minuti.
Fate intiepidire e spolverizzate di zucchero a velo.

