

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fave dei morti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

250 g di mandorle pelate
125 g di farina
3 chiare di uova
250 g di zucchero
vaniglia
un bicchierino di alchermes
50 g di cioccolato grattugiata.

PREPARAZIONE

1 Tritare le mandorle e lasciarle asciugare per due giorni in un luogo caldo.

In un contenitore mettere la farina e un albume sbattuto, mescolare, unire gli altri albumi poco per volta, aggiungere lo zucchero, le mandorle e mescolare bene fino a quando la pasta risulta spumosa.

A questo punto dividere la pasta in due, in una mettere l'alchermes, nell'altra la cioccolata

(o gli aromi che preferite), mescolare bene gli impasti, formare delle fave e metterle in uno stampo foderato con carta da forno.

2 Mettere in forno tiepido in modo che asciughino bene.