

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frutta di martorana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto elevata PREPARAZIONE: 70 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PER 20 PEZZI

1 kg di farina di mandorle
1 kg di zucchero al velo
120 ml d'acqua
100 g di sciroppo di glucosio
2 bustine di vanillina
poca essenza di mandorle
vari coloranti alimentari
poco liquore a piacere.

PREPARAZIONE

1



2 Sulla spianatoia mettete la farina di mandorle setacciata.



3 Unite lo zucchero a velo e mescolare bene.



4



5 Unite la vanillina.



6 Mescolare ed unite lo sciroppo di glucosio.



7 Mescolare ed unite l'acqua.



8 Incominciate ad impastare, all'inizio avrete un impasto che si sbriciola ma non demordete continuate ad impastare.

Per ultimo unite l'aroma alle mandorle.



9 Fate riposare per 30 minuti.

Cospargete dell'amido di mais negli stampini per frutta di martorana.



10



11 Prendete delle piccole porzioni di impasto e passatelo nell'amido.

Mettete la pallina nello stampino e schiacciare bene.



12



13 Con delicatezza staccate l'impasto.



14



15 Fatela riposare 24 ore.

Diluite i coloranti nel liquore e decorate le varie formine.



16



17



18



19



20

