

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ghoriba con mandorle o amaretti

LUOGO: [Africa](#) / [Marocco](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



PER 60/70 AMARETTI

7 uova sbattute
250gr di zucchero in granuli
1 sacchetto di lievito chimico
1 dose di essenza di limone
1kg di mandorle tritate
200gr di semolino fine
aroma di fiori d'arancio
zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare le uova sbattute in un contenitore con lo zucchero in granuli, il lievito e 1 dose di essenza di limone. Aggiungere le mandorle tritate ed il semolino un po' alla volta. Lavorare questo preparato energicamente fino ad ottenere un impasto omogeneo. Inumidire le mani con l'aroma di fiori d'arancio, rimuovere una porzione dell'impasto dalle dimensioni di una noce, farne una palla e stenderla leggermente. Mettere questa su dello zucchero e disporre tutte le palle in un piatto unto con la parte ricoperta di zucchero

verso l'alto.

Cuocere in forno a fuoco medio per 20/25 minuti.