

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## I cunsulì

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

MANDORLE PELATE 100 gr

PINOLI 100 gr

FARINA DI MAIS colmi - 2 cucchiai da  
tavola

FARINA 00 4 cucchiai da tavola

UOVA 2

ZUCCHERO 150 gr

AROMA DI MANDORLA mezza fialetta -

ZUCCHERO DI CANNA poco -

### PREPARAZIONE

**1** Tritare nel mixer le mandorle fino ad ottenere una farina.



**2** Tritare anche i pinoli.



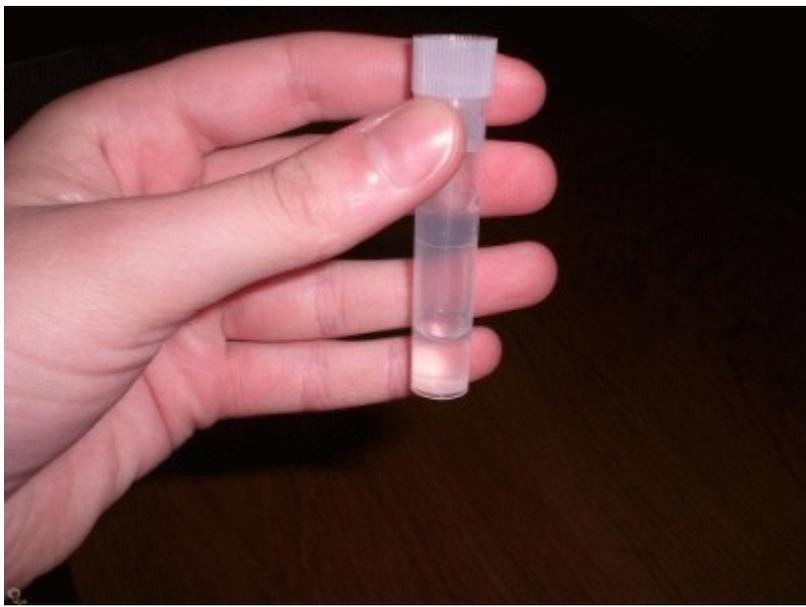
**3** In una ciotola unite le mandorle, i pinoli e lo zucchero semolato.



4 Aggiungete le uova.



5 La mezza fialetta d'aroma di mandorla.



**6** Mescolare gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.



**7** Unite la farina di mais.



8 La farina 00.



9 E mescolare bene.

A questo punto, con le mani infarinate, fate dei dischetti che passerete nello zucchero di canna e metterete nella placca da forno rivestita di carta forno.



**10** Infornate a 180°C nel forno già caldo per 10 minuti.

Appena tolti dal forno risulteranno morbidissimo, dopo poco s'induriranno leggermente sino a prendere la giusta consistenza.





