

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mandorlini del ponte

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



INGREDIENTI

3 chiare d'uovo
120g di farina
300g di mandorle
280g di zucchero semolato
burro

PREPARAZIONE

- 1 Scottare in acqua bollente le mandorle, pelarle, farle tostare in forno.
In una pirofila montare a neve le tre chiare, aggiungere lo zucchero, mescolare con delicatezza, quindi passare il recipiente sul fuoco a bagnomaria.
Quando lo zucchero si sarà rappreso, unire le mandorle, togliere la pirofila dal fuoco e versare la farina, mescolando bene fino ad ottenere un composto abbastanza sodo.
Versare l'impasto a cucchiaiate sulla piastra unta di burro e infornarla. Lasciar dorare in forno a 180°. Servire freddi.