

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mezze lune alle mandorle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

3 uova intere
1 tuorlo
500 g di mandorle sbucciate (di cui 300 g tritate a farina e 200 tritate più grossolanamente)
buccia grattugiata di un arancio (o l'essenza)
2 bustine di vaniglia
200 g di marmellata di albicocche
farina 00
burro per ungere la carta forno.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



- 2 Dopo aver tritato le mandorle, mescolarla insieme ai due bianchi d'uovo, la vaniglia, la marmellata, l'essenza o la buccia d'arancio.



- 3 Mescolare tutti gli ingredienti, ottenendo un impasto sodo e modellabile.

Qualora risultasse troppo molle, aggiungere altra farina di mandorle o farina 00.



- 4 Prelevare una porzione di pasta di mandorla delle dimensioni di un'uovo, modellarla, passarla nella farina, poi nel rosso d'uovo e, infine, rotolarla nella granella di mandorla.

Accomodare il biscotto sulla placca coperta di carta da forno unta di burro e dar la forma di mezza luna.



- 5 Ripetere l'operazione fino a consumare tutti gli ingredienti.



6 Non resta che infornare per circa mezzora a calore moderato. Dopo i primi 10 minuti i biscotti diventano maneggiabili e il forno può essere tranquillamente aperto.



Dosi per circa 15 biscotti.

NOTE