

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta di mandorla

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

800 g di zucchero semolato
3 bicchieri di acqua
800 g di farina di mandorle
100 g di farina manitoba
1/2 bustina di vaniglia
coloranti vari per alimenti.

PREPARAZIONE

1 Sciogliete a fuoco molto basso lo zucchero con i tre bicchieri di acqua. Attendete che cominci a filare: ve ne accorgete quando qualche goccia di zucchero sciolto, fatta scolare da un mestolo di legno, si allungherà a filo.

Quindi togliete il tegame dal fuoco. Aggiungete la farina di mandorle, la farina manitoba, la vaniglia e mescolate fino a quando la pasta si staccherà tutta insieme dal tegame.

2 Versate l'impasto su un tavolo di marmo bagnato. Appena si sarà raffreddato, lavoratelo a

lungo con le mani. Quando sarà compatto e liscio, sistematelo negli stampi dalla forma voluta. Decorate infine, a vostro piacimento, con coloranti per alimenti.