

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Paste di mandorle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER 18 PEZZI

1 kg di farina di mandorle
700 g di zucchero semolato
10 albumi
2 fiale di aroma mandorla.

PER DECORARE

abbondante zucchero a velo
poco colorante alimentare
alcune ciliegine candite.

PREPARAZIONE



- 2 In una ciotola mescolare la farina di mandorle, lo zucchero semolato, gli albumi, le fiale di aroma e cominciare a mescolare il tutto con un cucchiaio di legno.





3 L'impasto deve rimanere appiccicoso.



4 Prendete una parte di pasta e mescolate con il colorante.



- 5 Sporcatevi le mani con abbondante zucchero a velo, prelevate piccole quantità di impasto e formate delle palline.



- 6 Schiacciate leggermente formando dei dischi e metteteli sopra una placca foderata di carta forno.



7 Coprite con mezza ciliegia candita.





- 8 Infornate nel forno già caldo a 170°C per 8-10 minuti, devono prendere leggermente colore e rimanere morbide all'interno.

