

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasticcini alle mandorle

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 kg di mandorle

800 g di zucchero semolato

3 uova.

PREPARAZIONE

- 1 Realizzare un impasto con le mandorle, lo zucchero e le uova, il composto che ne risulta sarà un po' appiccicoso.



2 Mettere un po' d'impasto in una bocchetta a stella.



3 Spingere l'impasto con il pollice.



4 Formare delle montagnette.



5 Collocarvi al centro dei pezzi di mandorla o dei canditi.



6 Continuare fino ad esaurimento degli ingredienti.



7 Infornare a 200°C per circa 10 minuti.



eccoli appena sfornati

8 Lasciarli raffreddare sulla teglia altrimenti tenderanno a rompersi.



buoniiii...



*conservarli in un sacchetto di plastica
perché se no induriscono.
Così rimangono morbidi a lungo*