

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasticcini di pasta di mandorla

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA DI MANDORLE 250 gr
ZUCCHERO SEMOLATO 250 gr
ZUCCHERO VANIGLIATO 1 bustina
SALE 1 pizzico
ALBUMI 2
AROMA DI MANDORLA fialetta - 1
MANDORLE INTERE per decorare -

PREPARAZIONE



2 Nel mixer frullare lo zucchero.



3 Unite la farina di mandorle, il sale, gli albumi e l'aroma.



4 Impastare bene.



- 5 Trasferite il composto nella sacca da pasticceria e formate i biscotti sopra una placca da forno foderata di carta forno.



- 6 Sopra ogni biscotto mettete 1 mandorla ed infornare a 18°C per 15-20 minuti.





8 Potete anche decidere di non mettere la mandorla intera.



9



10

