

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pesce di pasta di mandorle di matric

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

MANDORLE PELATE 300 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 200 gr

AMARETTO DI SARONNO poco -

SAVOIARDI 3

MARMELLATA DI ALBICOCCHES 3

cucchiaini da tavola

CIOCCOLATO FONDENTE 40 gr

PREPARAZIONE

- 1 Nel mixer mettete le mandorle con lo zucchero e 25 ml di amaretto e frullare fino ad avere una pasta omogenea.



2 Rivestire lo stampo a forma di pesce con della pellicola.



3 Lavorare la pasta di mandorle e rivestite lo stampo con uno strato sottile.

Inzuppare i savoiardi in poco Amaretto.



4 Tritare grossolanamente il cioccolato.



5 Strizzare bene i savoiardi e metterli all'interno del pesce, cospargete di cioccolato tritato e mettere la marmellata.



6 Richiudete il pesce con la restante pasta di mandorle.



7 Rigrare il pesce sopra un vassoio.

