

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Stelle di mandorle

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA PASTA

200 g di burro
100 g di zucchero
4 tuorli
350 g di farina.

PER IL COMPOSTO DI MANDORLE

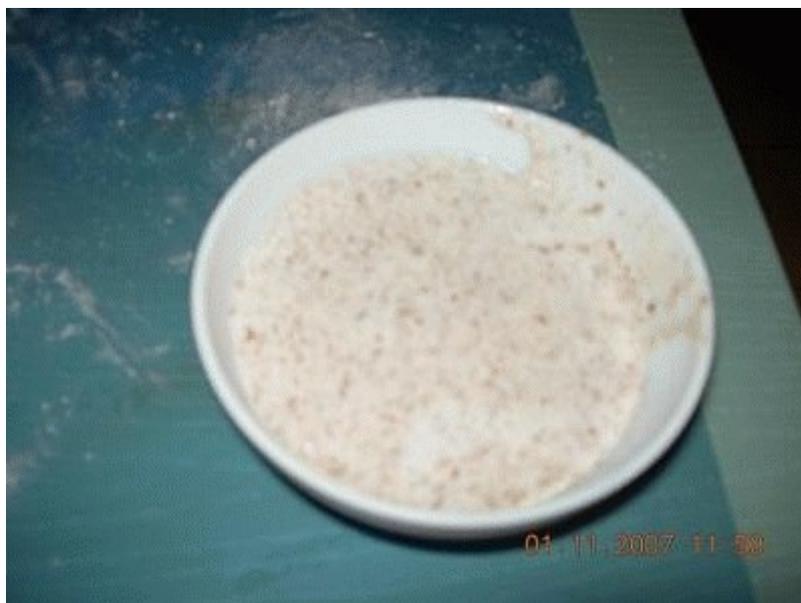
100 g di mandorle
2 albumi
100 g di zucchero
1/2 cucchiaino di cannella.

PREPARAZIONE

1 Impastare la pasta frolla e farla riposare al fresco per 1 ora.



2 Montare a neve gli albumi, aggiungere lo zucchero, le mandorle, e la cannella.



3 Stendere la pasta ad uno spessore di 1/2 cm e ricavarne delle stelle.





4 Aiutandosi con un cucchiaino disporre sulle stelle un po' di composto di mandorle.



5 Mettere in forno a 175°C per 10 minuti. A cottura, spolverare con dello zucchero a velo.



Dosi per circa 40 biscotti.

NOTE