

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti alle mandorle alla siciliana



I **biscotti alle mandorle alla siciliana**, anche conosciuti come *paste di mandorla*, sono dei dolcetti squisiti, molto semplici da fare che spesso accompagnano la pausa del thé delle cinque, ma per loro bontà sono davvero speciali in ogni momento dei dolci.

Quasi sempre presenti nel vassoio dei dolci della domenica sappiate che anche se li avete sempre acquistati in pasticceria non sono assolutamente difficili da fare a casa. La ricetta che qui vi proponiamo è decisamente collaudata, questi pasticcini alle mandorle verranno perfetti anche se non siete molto abili in cucina.

Se siete mai andati in Sicilia li avrete sicuramente assaggiati, la mandorla è sempre molto presente in quella zona, ma per la loro bontà questi biscotti di mandorla si sono poi diffusi praticamente in tutta Italia...e meno male, sono davvero irresistibili!

Assumono forme diverse, li potete trovare tondi oppure ovali, ma anche a forma di onda o con punte frastagliate, ma la forma in questo caso davvero conta poco, l'importante è la sostanza! Anche le decorazioni possono essere di vari tipi: mandorle, nocciole, buccia d'arancia, frutta candita sono solo alcuni esempi. Insomma liberate la vostra fantasia, più saranno diversi e più bello sarà il colpo d'occhio.

Assieme alla cassata, alla granita, ai cannoli sono tra i dolci più famosi e conosciuti in Italia e nel mondo. Un carico di dolcezza, di profumo e di sapore che davvero non lascia indifferenti.

Durante la cottura in forno si sprigionerà un profumo delizioso di mandorla che persisterà a lungo facendo venir voglia a tutti di assaggiarne uno subito!

Questi biscotti con alle mandorle siciliani sono davvero irresistibili, realizzate questa ricetta seguendo il nostro passo passo e verranno perfetti

Se poi le amate in modo particolare come le amiamo noi, cari amici di Cookaround Cucina e ricette ecco altre ricette con le mandorle che dovete provare assolutamente appena possibile!

[biscotti alle mandorle](#)

[posta con carciofi e mandorle](#)

[biscotti integrali alle mandorle](#)

INGREDIENTI

FARINA DI MANDORLE 250 gr

ZUCCHERO A VELO 175 gr

VANILLINA 1 bustina

AROMA DI MANDORLA 1 cucchiaino da tè

ALBUME D'UOVO 50 gr

MIELE 1 cucchiaino da tavola

SALE 1 pizzico

INGREDIENTI PER DECORARE

PINOLI

CILIEGIE CANDITE

ZUCCHERO A VELO

GRANELLA DI ZUCCHERO

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare i biscotti di mandorle all siciliana, procedete nel seguente modo: con l'aiuto delle fruste elettriche, montate a neve gli albumi di due uova piccole, con un pizzico di sale.

Frullate finché non otterrete un composto molto chiaro e fermo.



2 In un recipiente capiente a questo punto, mescolate la farina di mandorle insieme allo

zucchero a velo, la bustina di vanillina l'aroma di mandorle e il cucchiaino di miele.

Incorporate gli albumi al composto di farina, versate il tutto sulla spianatoia e lavorate a mano fino ad ottenere un composto liscio e morbido.







- 3** Prendete delle piccole porzioni d'impasto e formate delle piccole palline, fino a terminare completamente tutto l'impasto. Decorate le palline con i diversi ingredienti per decorare: alcune rotolate semplicemente nello zucchero semolato, altre sempre nello zucchero semolato, ma mettendo poi al centro della pallina una ciliegia, altre decorate con i pinoli, le restanti con la granella di zucchero.

Trasferite i biscotti su di una teglia foderata con della carta da forno.

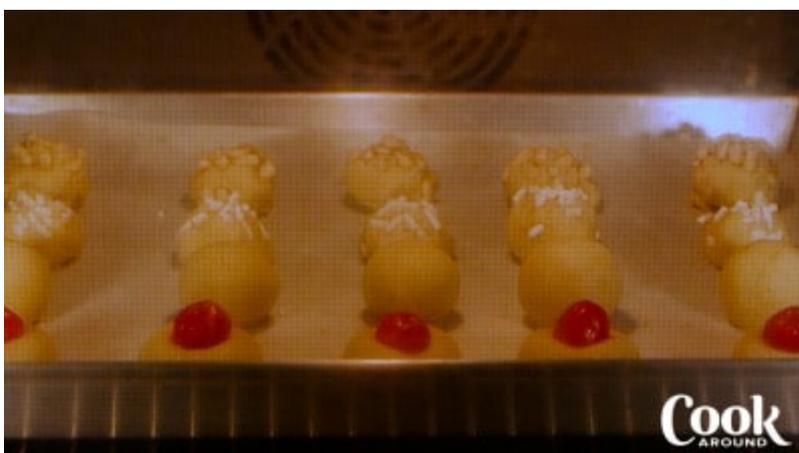






4 Ora cuocete in forno preriscaldato statico a 180°C per circa 10 minuti.

I biscotti dovranno restare molto chiari, così resteranno morbidi all'interno, al contrario tenderanno a diventare meno morbidi e più collosi.



5 Trascorso il breve tempo di cottura, sfornate i biscotti, lasciateli raffreddare e spolverate i pasticcini non decorati di zucchero a velo.

