

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscottini alle mandorle semplici

di: *Fabrizio Ligis*

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Sardegna**

DOSI PER: **20 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Biscottini alle mandorle semplici

INGREDIENTI

MANDORLE PELATE 250 gr
ZUCCHERO SEMOLATO 250 gr
ALBUMI 2
SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE
mezzo limone -
VANILLINA 1 bustina
AROMA ALLA MANDORLA AMARA 1
cucchiaino da tè

PER DECORARE

MANDORLE PELATE
CILIEGINE CANDITE

PREPARAZIONE

1 Quando avete voglia di preparare i biscottini alle mandorle semplici, per prima cosa riunite le mandorle nel recipiente del trita-tutto, insieme ad un cucchiaino di zucchero per evitare che la macinazione produca l'olio di mandorla, rendendo la farina umida e pastosa e, di conseguenza inutilizzabile.

Trasferite la farina di mandorle ottenuta, che dovrà essere fine, ma anche leggermente granulosa, in una scodella. Unite alla farina di mandorle: 200g di zucchero, la scorza di limone grattugiata, l'aroma di mandorle amare e, la vanillina. Con un cucchiaino amalgamate il tutto, sbattete leggermente gli albumi e incorporateli al composto appena preparato.

2 Formate delle palline con il composto grandi come una noce e rotolatele sullo zucchero rimanente, quindi adagiatele su di una teglia rivestita di carta forno lasciando una buona distanza l'una dall'altra.

3 Decorate al centro, ogni pallina con mandorle pelate e ciliege candite a piacere, quindi trasferite e cuocete in forno preriscaldato per 20-25 minuti 180C° statico. Trascorso il tempo necessario di cottura, controllate il fondo dei biscottini che dovrà essere dorato e, non bruciato, se necessario proseguite la cottura per pochi minuti.

Sfornate, lasciate raffreddare e servite.