DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscottini alle mandorle semplici

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 20 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *+ 20 MINUTI DI RIPOSO*



Quando hai un paio di **albumi** avanzati e poca voglia di complicarti la vita, questi **biscottini alle mandorle** sono la soluzione più golosa.

Fuori fanno una leggera crosticina zuccherata, dentro restano morbidi e profumati di **mandorla** e **limone**, proprio come nelle migliori pasticcerie di paese.

Li prepari in pochi minuti, con pochissimi ingredienti, e il riposo in frigo ti aiuta a ottenere un impasto facile da modellare e biscotti che mantengono bene la forma in cottura.

Il trucco che fa funzionare alla grande questa versione? Pesare gli **albumi** e rispettare il breve riposo: così la consistenza dei tuoi biscotti sarà sempre perfetta, né troppo asciutta né troppo molle.

INGREDIENTI PER 20 BISCOTTINI ALLE MANDORLE

MANDORLE PELATE da tritare finemente con una parte dello zucchero - 250 gr
ZUCCHERO SEMOLATO 200 g nell'impasto, 10 g nel trito, 40 g per la copertura - 250 gr
ALBUMI 70 gr
SCORZA DI LIMONE mezzo limone, solo la parte gialla -
VANILLINA 1 bustina
AROMA DI MANDORLA AMARA 1 cucchiaio da tè
MANDORLE PELATE intere, per decorare i biscotti - 10
CILIEGIE CANDITE da tagliare a metà, per decorare - 5

COME FARE I BISCOTTINI ALLE MANDORLE FACILI CON ALBUMI PER 20 PEZZI

1 Trita finemente i 250 g di **mandorle pelate** nel tritatutto insieme a 10 g di **zucchero semolato**, fino a ottenere una farina sottile, asciutta e non oleosa.

Trasferisci la farina di mandorle in una ciotola capiente, aggiungi 200 g di zucchero, la **scorza di mezzo limone** grattugiata, la **vanillina** e l'**aroma di mandorla amara**, poi mescola bene per distribuire uniformemente tutti gli aromi.





2 Versa nella ciotola i **70 g di albumi** leggermente sbattuti e inizia a mescolare con un cucchiaio o una spatola.

Lavora fino a ottenere un **impasto denso e modellabile**, poi copri la ciotola e metti in frigorifero a riposare per 20 minuti.





3 Riprendi l'impasto e preleva porzioni uguali formando con le mani 20 **palline**, grandi all'incirca come una noce.

Passa ogni pallina nei 40 g di **zucchero semolato** tenuti da parte e sistemale man mano su una teglia rivestita con carta forno, ben distanziate; poi premi delicatamente al centro una **mandorla pelata intera** e completa con mezza **ciliegina candita**.





4 Cuoci i biscottini in **forno statico** preriscaldato a 180°C per 18–22 minuti, finché la base risulta ben dorata e la superficie leggermente colorita.

Sforna, lascia assestare i biscotti sulla teglia per 10 minuti, quindi trasferiscili con delicatezza su una **griglia** e falli raffreddare completamente prima di servirli.





Come conservare i biscottini alle mandorle facili con albumi

Conserva i tuoi **biscottini alle mandorle** completamente freddi in una scatola di latta o in un contenitore ermetico.

Tienili in un luogo fresco e asciutto: così restano buoni e fragranti per 4–5 giorni.

Puoi anche **congelarli**: sistemali prima su un vassoio in un solo strato, falli indurire in freezer e poi trasferiscili in sacchetti per alimenti ben chiusi.

Quando ti servono, lasciali scongelare a temperatura ambiente e, se vuoi ridare croccantezza alla superficie, passali 3–4 minuti in forno caldo a 150°C.

Consigli e varianti per biscottini alle mandorle facili con albumi

Per una farina di **mandorle** perfetta, trita a scatti e fermati appena vedi una consistenza fine e sabbiosa: se esageri, le mandorle rilasciano olio e l'impasto cambia.

Pesare gli **albumi** è fondamentale: con 70 g ottieni sempre la stessa consistenza, così le palline si formano bene e non si afflosciano in cottura.

Rispetta il riposo in frigorifero: l'impasto si compatta, diventa meno appiccicoso e i biscottini tengono meglio la forma, con quella bella crosticina in superficie.

In cottura guarda soprattutto il colore della base: quando è ben dorata puoi sfornarli, lasciandoli poi assestare in teglia per non rischiare di romperli mentre sono ancora morbidi.

Senza aroma di mandorla amara: ometti l'aroma e aumenta la **scorza di limone** usando un limone intero per un profumo agrumato più intenso.
Con zucchero a velo: sostituisci nello stesso peso lo zucchero semolato dell'impasto con zucchero a velo per una consistenza ancora più fine e scioglievole.
Decorazione semplice: decora ogni biscotto soltanto con una **mandorla intera** al centro, senza ciliegina candita, per un aspetto più essenziale.
Biscottini più piccoli: forma palline grandi come una nocciola per averne di più; in questo caso controlla la cottura qualche minuto prima perché coloriscono più in fretta.