

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Almendrados Biscotti alle mandorle spagnoli

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Gli almendrados sono dei biscottini alle mandorle, probabilmente tra i più consumati in Spagna, per lo più durante le feste di fine anno. Come molta della pasticceria spagnola appartengono anch'essi alla forte influenza araba, si caratterizzano per una pasta realizzata con mandorle e zucchero, legata con albume d'uovo, e profumata al limone (niente di così diverso dalle paste di mandorle o fiori di mandorle siciliani). Ne esistono molte versioni ma la base tradizionale è questa. "Ovviamente" sono più buoni se accompagnati da un buon moscato o da un liquore all'anice.

## INGREDIENTI

MANDORLE 500 gr

ZUCCHERO 750 gr

ALBUME 1

SCORZA DI LIMONE 1

MANDORLE 20

CANNELLA 1 pizzico

## PREPARAZIONE

- 1 Miscelate le mandorle con lo zucchero ed un po' d'albume e la cannella.



- 2 Impastate a lungo, meglio se in una impastatrice o in un robot da cucina, fino ad avere una pasta fine e consistente. Incorporate altro albume fino ad avere una pasta morbida e modellabile.



- 3 Realizzate piccole porzioni di impasto su una teglia oliata o foderata di carta forno. Collocate su ogni biscottino una mandorla intera.



- 4 Cuocete in forno a 180°C per circa 15 minuti o fino a doratura. Incartate i biscotti uno ad uno per presentarli al meglio.