

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti di mandorle alla siciliana

di: *tirillina*

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 24 pezzi    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Biscotti di mandorle alla siciliana

## PER I BISCOTTI

FARINA DI MANDORLE 250 gr

ZUCCHERO A VELO 175 gr

VANILLINA 1 bustina

AROMA DI MANDORLA 1 cucchiaino da tè

ALBUMI uova piccole - 2

SALE 1 pizzico

MIELE 1 cucchiaino da tavola

## 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: in un recipiente capiente, mescolate la farina di mandorle insieme allo zucchero a velo, la bustina di vanillina l'aroma di mandorle e il cucchiaino di miele.
- 2** Con l'aiuto delle fruste elettriche, montate a neve gli albumi di due uova piccole, con un pizzico di sale. 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.
- 4** Trasferite i biscotti su una teglia foderata con della carta da forno. 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 di zucchero a velo i biscotti non decorati.