

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolcetti al mandarino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 85 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

270 g di zucchero

150 g di uova

150 g di burro

150 g di farina

2 grossi mandarini

poco zucchero a velo

un pizzico di sale.

PREPARAZIONE

- 1 Conservate il succo di un mandarino e sbollentate in una casseruola la buccia per 3 volte cambiando l'acqua.

Fate candire le bucce per 30 minuti con 120 g di zucchero e mezzo bicchiere di acqua, quindi lasciate raffreddare nello sciroppo.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare a spuma il burro con lo zucchero rimasto (150 g) e un pizzico di sale, poi unire le uova e la farina, il succo del mandarino e la buccia candita, sgocciolata e tritata e mescolare.

Imburrate e zuccherate 8 stampini concavi e distribuitevi l'impasto.



2 Infornate a 180°C per 35 minuti.



3 Irrorare le tortine con lo sciroppo della canditura e servire con spicchi di mandarino e zucchero a velo.

