

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolcetti di pasta mandorla

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA DI MANDORLE 500 gr

ZUCCHERO A VELO 350 gr

ALBUMI 4

BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA

MANDORLE sbucciate -

CANDITI

PREPARAZIONE



2 Amalgamare la farina di mandorle con gli albumi, aggiungendone uno alla volta fino ad ottenere un composto morbido, aggiungere la buccia grattugiata di limone, ma solo un pochino.

Mettere il composto in una sac a poche con bocchetta larga a stella e fare delle roselline su una placca da forno ricoperta di carta forno.

Su ogni rosellina adagiate i canditi o le mandorle.

Cuocere in forno caldo a 160° per circa 15 minuti.



