

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frutta di martorana

di: *tirillina*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **elevata** PREPARAZIONE: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **+ 12 ORE DI RIPOSO**



INGREDIENTI

500 g di farina di mandorle
400 g di zucchero a velo
110 mldi acqua tiepida
40 g di miele
1 fiala di aroma alla mandorla
coloranti vari.

PREPARAZIONE



- 2 In una ciotola mescolare a secco la farina di mandorle con lo zucchero a velo, sciogliete nell'acqua tiepida il miele e la fiala di mandorla e versare sulla farina di mandorle e zucchero a velo.

Impastare a mano cercando di raccogliere gli ingredienti fino a formare una palla.



- 3 Lavorare ancora l'impasto fino a farlo diventare più liscio.



4 Inserite poca pasta negli stampini per frutta di martorana cosparsi di zucchero a velo.



5 Colorare le varie formine e fate asciugare per 1 notte.

