

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ossa dei morti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 200 g di mandorle tritate
- 200 g di zucchero
- 30 g di burro a temperatura ambiente
- 200 g di farina
- 3 chiodi di garofano
- un pizzico di cannella in polvere
- 1 albume
- la scorza grattugiata di mezzo limone.

PREPARAZIONE

1 Ridurre in polvere i chiodi di garofano pestandoli con un cucchiaino.

Unire tutti gli ingredienti mescolandoli molto bene fino a formare un composto ben omogeneo.

Stendere la pasta fino a raggiungere uno spessore di 4 cm a questo punto ricavare piccole

strisce di 1 cm (se si possiede usare uno stampino a forma di ossa altrimenti dare una piccola forma di ossa).

- 2 Stendere su una teglia imburata e mettere in forno caldo a 170° e cuocere per 20 minuti circa.