

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Paste di mandorle

di: *Venus79*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



PER 18 PEZZI

1 kg di farina di mandorle
700 g di zucchero semolato
10 albumi
2 fiale di aroma mandorla.

PER DECORARE

abbondante zucchero a velo
poco colorante alimentare
alcune ciliegine candite.

PREPARAZIONE



- 2 In una ciotola mescolare la farina di mandorle, lo zucchero semolato, gli albumi, le fiale di aroma e cominciare a mescolare il tutto con un cucchiaio di legno.





3 L'impasto deve rimanere appiccicoso.



4 Prendete una parte di pasta e mescolate con il colorante.



- 5 Sporcatevi le mani con abbondante zucchero a velo, prelevate piccole quantità di impasto e formate delle palline.

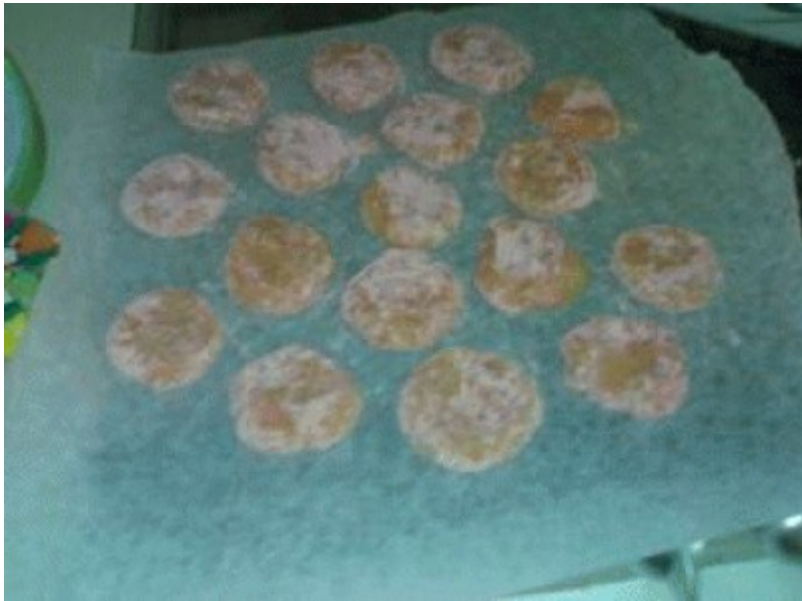


- 6 Schiacciate leggermente formando dei dischi e metteteli sopra una placca foderata di carta forno.



7 Coprite con mezza ciliegia candita.





- 8 Infornate nel forno già caldo a 170°C per 8-10 minuti, devono prendere leggermente colore e rimanere morbide all'interno.

