

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Pasticcini di pasta di mandorla

di: *rosel*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 20 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

FARINA DI MANDORLE 250 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 250 gr

ZUCCHERO VANIGLIATO 1 bustina

SALE 1 pizzico

ALBUMI 2

AROMA DI MANDORLA fioletta - 1

MANDORLE INTERE per decorare -

## PREPARAZIONE



2 Nel mixer frullare lo zucchero.



3 Unite la farina di mandorle, il sale, gli albumi e l'aroma.



4 Impastare bene.



- 5 Trasferite il composto nella sacca da pasticceria e formate i biscotti sopra una placca da forno foderata di carta forno.



- 6 Sopra ogni biscotto mettete 1 mandorla ed infornare a 18°C per 15-20 minuti.





8 Potete anche decidere di non mettere la mandorla intera.



9



10

