

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ricciarelli

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 8 ORE DI RIPOSO

---



### INGREDIENTI

MANDORLE 250 gr

ZUCCHERO 200 gr

ZUCCHERO A VELO 200 gr

VANILLINA 1 bustina

ALBUME 2

AROMA ALLA MANDORLA AMARA 1

cucchiaino da tavola

### PREPARAZIONE

**1** Tritate un po' per volta le mandorle con lo zucchero fino ad ottenere una sorta di farina.



**2** Unite alla farina di mandorle l'aroma, 100 g di zucchero a velo e la vanillina.



- 3 Sbattere leggermente in due albumi in una ciotola con una frusta ed aggiungere un cucchiaino alla volta del composto di farina di mandorle in modo da ottenere un composto modellabile con le mani.



- 4 Versate gli altri 100 g di zucchero a velo sulla spianatoia e passatevi una cucchiata d'impasto per volta conferendogli la classica forma dei ricciarelli, ovvero romboidale.



- 5 Disponete i ricciarelli formati sulle ostie o su di un foglio di carta forno in un teglione e lasciateli riposare una notte.



- 6 Il giorno successivo infornateli a 80°C per 45-60 minuti; non devono seccare eccessivamente.