

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Suspìrus

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

- 200 g di mandorle
- 200 g di zucchero
- 2 albumi
- poca farina bianca
- 1 bustina di vanillina.

### PREPARAZIONE

- 1 Immergere in acqua in ebollizione le mandorle, poi pelarle e tritarle finemente. Montare a neve ben ferma i due albumi, indi unire lo zucchero, la vanillina e le mandorle, mescolando delicatamente sino a quando il composto risulterà ben legato. Disporre l'impasto a cucchiariate su una placca infarinata, distanziando i 'suspìrus' fra loro perché cuocendo si gonfiano. Infornare a calore moderato (150° C) e, quando i dolcetti avranno preso un bel colore dorato, sfornarli e lasciarli raffreddare, poi servirli.