

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torroncini di mandorle

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 500 g di farina 00
- 400 g di mandorle non spellate e non tostate
- 120 g di zucchero
- 190 g di burro morbido
- 3 uova
- 1 bustina di lievito
- 1 bustina di vanillina
- scorza di limone grattugiato
- 1 fialetta di aroma limone
- 1 fialetta di aroma mandorle.

PREPARAZIONE

- 1 Tritare grossolanamente le mandorle.

Mettere sul banco da lavoro la farina a fontana e tutti gli altri ingredienti al centro tranne le mandorle.

Iniziare ad impastare e, quando l'impasto inizia a prendere consistenza, mettere le mandorle al centro.

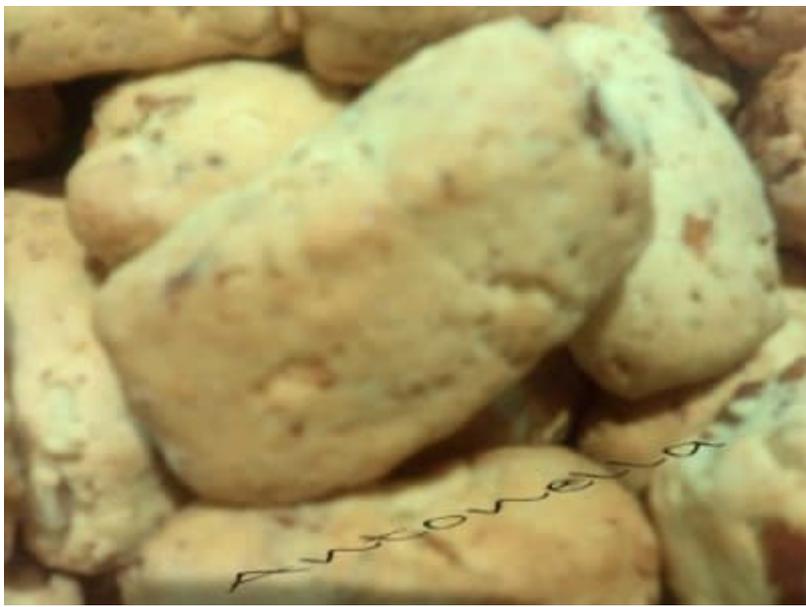


2 Iniziare ad impastare piano, piano sino a che diventi un impasto compatto.



- 3 Formare tanti torroncini di 4 cm di lunghezza per 2 cm di larghezza, poggiarli su carta forno ed infornare a 170°C in forno ventilato per 30 minuti, aspettare che si raffreddano e riporli su di un vassoio.





NOTE