

Biscottini alle mandorle

Procedimento

1. Montare gli albumi a neve ben ferma
2. In una bastardella mescolare la farina di mandorle con lo zucchero ed il miele ed il limone grattugiato.
3. Incorporare gli albumi al composto di mandorle e porre in frigorifero a rassodare per circa 24 ore.
4. Con le mani creare delle piccole sfere, farle rotolare nello zucchero semolato ed adagiarle su una teglia ricoperta da carta da forno.
5. Cuocere in forno a 170-180°C fino a quando si dorano leggermente, occorreranno circa 20'.

Consigli & curiosità

- a) Decorare gli amaretti con un mezza mandorla posta al centro.
- b) Il composto deve risultare alquanto morbido. Per verificarne la giusta consistenza è sufficiente, prima di porre il composto in frigorifero, formare una sfera. Se tende leggermente ad appiattirsi allora la consistenza è quella giusta.
- c) La provenienza degli amaretti è incerta, furono probabilmente inventati dagli Arabi e a partire dalla Sicilia si diffusero in tutto il territorio nazionale. Di questo dolce ne esistono principalmente due versioni: l'amaretto tipo Saronno, croccante, e l'amaretto tipo Sassello, morbido.

Ricetta fornita dallo Chef A. Solillo