

Pasticcini alle mandorle

Procedimento

1. In una bastardella unire la farina di mandorle con lo zucchero, lasciandone da parte un cucchiaino, e mescolare.
2. Battere leggermente gli albumi, aggiungervi due gocce di essenza di mandorla ed unirli al composto continuando a mescolare con un cucchiaino di legno. Amalgamare bene gli ingredienti, fino ad ottenere un composto omogeneo
3. Rivestire una placca con carta da forno.
4. Mettere l'impasto in una tasca da pasticceria munita di bocchetta rigata e formare dei biscottini di forma tondeggiante o allungata sulla placca.
5. Decorare con frutta secca, ciliegie candite ecc.
6. Porre in frigorifero a rassodare per almeno un'ora, in modo da evitare che durante la cottura si possano abbassare.
7. Togliere la placca dal frigorifero e cospargere i pasticcini con lo zucchero semolato messo da parte.
8. Infornare a forno caldo alla temperatura di 160°C per circa 10 minuti.
9. Lasciare raffreddare prima di servire.

Consigli & curiosità

- a) La farina di mandorle si può ottenere tritando finemente con un cutter le mandorle pelate insieme allo zucchero.
- b) Creare delle piccole sfere con le mani, passarle nello zucchero a velo e pizzicarle in superficie. cuocere allo stesso modo.

Ricetta dello Chef A. Solillo