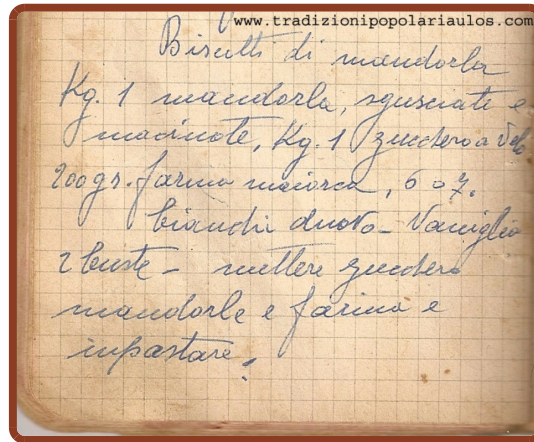


Biscotti di mandorla



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

mandorle, sgusciate e
macinate

zucchero a velo

farina maiorca

bianchi d'uovo

Vanillina

Procedimento

1 Kg • mettere zucchero mandorle e farina e impastare.

PREPARAZIONE MODERNA

- In una ciotola capiente unisci la farina di mandorle, lo zucchero a velo, la farina Maiorca e la vanillina. Aggiungi gli albumi (senza montarli, servono solo a legare) poco alla volta e impasta con le mani fino a ottenere una pasta malleabile e morbida. Forma i pasticcini (puoi decorarli con una mandorla intera al centro), lasciali riposare qualche ora all'aria per fare la crosticina e inforna a 180°C per circa 10-12 minuti (devono restare morbidi dentro).