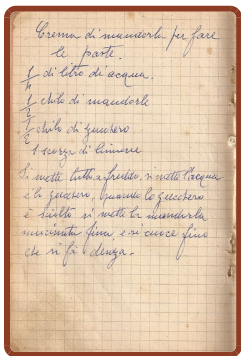
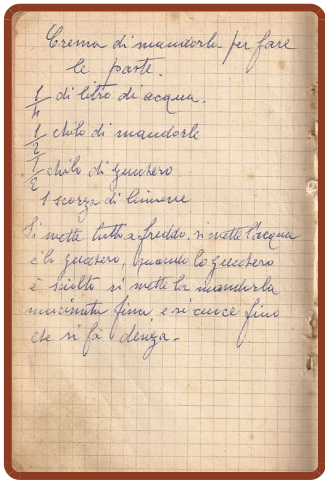


Crema di Mandorla (per fare le paste)



Documento originale

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

acqua	1/4 L
mandorle	1/2 kg
zucchero	1/2 kg
scorza di limone	1

Procedimento

- Si mette tutto a freddo, si mette l'acqua e lo zucchero, quando lo zucchero è sciolto si mette la mandorla macinata fina e si cuoce fino che si fa denza [densa].

PREPARAZIONE VERSIONE MODERNA

- In un pentolino metti a freddo l'acqua, lo zucchero e la scorza di limone. Accendi il fuoco e fai sciogliere lo zucchero. Appena lo sciroppo è pronto, elimina la scorza di limone, versa la farina di mandorle e continua a cuocere a fuoco dolce, mescolando costantemente, finché il composto non si addensa diventando una pasta malleabile e corposa, ideale per farcire pasticcini e dolci tipici.