



Biscotti di Mandorla siciliani

Ingredienti

1 chilo di farina di mandorle

1 chilo di zucchero

230 g circa di albumi

2-3 gocce di aroma di mandorle amare

Per guarnire i biscotti:

pinoli, ciliegine, mandorle intere, granella di pistacchi, arancia candita a pezzetti, zucchero a velo.

La ricetta per questi biscotti di mandorla é velocissima, facile e di sicuro successo.

Mescolare la farina di mandorle con lo zucchero poi aggiungere le gocce di aroma di mandorle, gli albumi ed amalgamare lavorando per qualche minuto.

Formare i biscotti dando loro le forme desiderate con le mani oppure come preferite) tenendo presente che non devono essere sottili (almeno 1,5 cm di spessore), ma non troppo larghi perchè durante la cottura gonfiano un po'. Dopo che avete formato i biscotti se volete potete passarli nello zucchero, nei pinoli o nella granella di pistacchi. Potete mettere sul biscotto una mandorla o un pezzetto di arancia candita mezza ciliegina ecc.. Insomma potete guarnirli come più vi piace. Sistemare i biscotti sulla carta forno ed infornate a 180-190 gradi per circa 10 minuti nella parte media del forno; quando saranno appena dorati sfornarli e lasciarli raffreddare. I biscotti avranno l'esterno leggermente croccante ed il cuore morbidissimo dal gusto inconfondibile.

(Ricetta vegetariana di SALVI)