



Biscotti di pasta di mandorle

Ingredienti

300 gr di farina di mandorle

180 gr di zucchero

2 albumi

1 cucchiaino di miele (io ho usato millefiori)

1 fialetta di estratto di mandorla

20 mandorle intere

20 amarene sciroppate

zucchero a velo q.b.

La pasta di mandorla é tipica della pasticceria siciliana, soprattutto della zona di Catania e Agrigento, dove c'è una grossa produzione di questo frutto.

Pochi semplici ingredienti per un risultato sempre gradito!

In una terrina unire farina di mandorle, zucchero semolato, albumi, miele e l'essenza di mandorle. Impastare per bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo e un po' appiccicoso, avvolgere nella pellicola e fare riposare per mezz'ora.

Scolare le amarene dallo sciroppo, sciacquarle sotto l'acqua corrente poi asciugarle bene con un tovagliolo o con carta assorbente.

Fare delle palline, passare nello zucchero a velo, e aggiungere una mandorla oppure un'amarena.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 10 minuti, facendo attenzione che non diventino troppo dorate.

Fonte: [Fatto in casa da Benedetta](#)