



Capresine bianche al profumo di limone

Ingredienti

200 g di burro

300 g di mandorle pelate e ridotte a granella fine (quasi a farina)

250 g di zucchero

80 g di fecola

6 uova

buccia di un limone grattugiata o mezza tazzina di limoncello

1 bustina di vanillina

un pizzico di sale

1/2 bustina di lievito per dolci

zucchero a velo per spolverare

Variante della caprese. Moolto buona!

Lavorare il burro con lo zucchero ed unire i tuorli uno per volta. Unire le mandorle e la fecola a cui sarà stato unito il lievito, la vanillina poi la buccia di limone (o il limoncello).

Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale ed incorpora piano, piano al composto.

Versare nei pirottini o in formine imburrate e spolverate di farina ed infornare a 170 gradi per 30 minuti circa (fare prova stecchino).

Mangiare fredde spolverate di zucchero a velo.

E' ovvio che ne può fare anche una sola grande!

Foto di [Grazia Ronzi](#)