

Il serpentone di nonna Paola

Ingredienti:

- 500 gr. di mandorle (finemente tritate)
- 450 gr. di zucchero
- 50 gr. di canditi (cedro- arancia)
- 2 chiare d'uovo
- 1 o 2 bicchierini di liquore alla frutta (maraschino, cointreau)
- 1 fialetta di aroma per dolci alla mandorla

Preparazione

Impastare il tutto la sera precedente e lasciare riposare in un luogo fresco. L'indomani, dopo aver ricoperto una teglia con carta forno, preparare il serpente (come da foto).
Infornare a 180 gradi.
Quando è dorato estrarlo dal forno.

