

Pasticcini di mandorle

Ingredienti:

200 gr. di mandorle frullate con la buccia

100 gr. di zucchero

50 gr. di amido di mais

2 albumi

1/2 bustina di lievito per dolci

zucchero a velo

Preparazione:

Battere i bianchi a neve. Mescolando con una spatola sempre dallo stesso verso aggiungere lo zucchero, l'amido, le mandorle frullate e la mezza bustina di lievito.

Ricoprire una teglia con la carta forno (va bene quella del forno). Con l'aiuto di un cucchiaino formare delle palline, passarle nello zucchero a velo, schiacciarle leggermente e disporle, una accanto all'altra, sulla carta forno.

Cuocere a forno, possibilmente termo ventilato, a 150 gradi per 25 minuti.

Volendo le palline si possono infornare dopo averle messe in dei pirottini di carta da forno.

