

Sospiri di suor Francesca

Ingredienti

150 gr. di farina di mandorle
140 gr. di zucchero
1 albume d'uovo
1 fialetta all'arancia
½ bustina di lievito per dolci
zucchero a velo q.b.

Esecuzione

Dopo aver montato l'albume d' uovo inserire (anche in un mixer) lo zucchero, le mandorle e gli altri ingredienti.
Formare quindici palline e adagiarle, dopo averle schiacciate, in una teglia rivestita di carta forno.
Cuocere a forno statico per 15-20 minuti a 180 gradi.
Appena raffreddati spolverizzarli con zucchero a velo.

Un sospiro per amore...ed è subito poesia.

Poesia dei gusti e dei sapori.

Le suore sfornano sempre specialità tra le mura dei loro conventi: antichi sapori che deliziano il palato.

Sospiri...sospiri...sospiri

