



Preparazione di base - Cialde dolci per cestini - [Visualizza sul sito](#)
di alizée67

Ingredienti

150 g di farina 00
150 g di burro
150 g zucchero a velo
150 g albume.

Mescolate tutti gli ingredienti ottenendo un composto omogeneo e distribuitelo in 20 cucchiariate su una placca coperta di carta-forno.

Spalmate ogni porzione formando un disco sottile.

Infornate a 180°C per pochi minuti, sfornando i dischi non appena cominciano a colorarsi lungo il bordo.

Posateli subito su stampi da crème caramel (h. cm 6,5) o su ciotoline da macedonia, coprendoli con stampini un pò più grandi, o con altre ciotoline, in modo da dargli la forma di cestini.

Sformateli dopo pochi minuti.

versione n.2 a pasta croccante
dalla prova del Cuoco

40 g di miele
60 g di burro
60 g di crema di latte (o yogurt naturale)
120 g di zucchero
50 g di farina
80 g di scaglie di mandorle intere

Sciogliere sul fuoco il miele, il burro, la crema di latte e lo zucchero. Fuori dal fuoco aggiungere subito dopo la farina e le scaglie di mandorle tritate. Mettere il composto su carta forno dando una forma rotonda. Passare in forno a 180° per 6 - 7 min. o comunque fino a quando i bordi sono ben colorati e la parte centrale cotta.

versione n.3 a pasta morbida
dalla Prova del Cuoco

100 g di albumi
125 g di zucchero
50 g di burro fuso
125 g di farina.