



Pasticcini alle mandorle - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

Biscotti - marmellata - mandorla amara

Ingredienti:

500 g. di farina di mandorle

250 g. di zucchero a velo

100 g. di marmellata di albicocche

2 albumi

vaniglia

aromatizzare secondo i gusti con:

essenza di mandorla amara (facoltativa)

essenza di fiori d'arancio

rum

zucchero di canna

Impastare la farina, lo zucchero, gli albumi, la marmellata e gli aromi prescelti. Lasciare riposare l'impasto in frigo anche una notte intera ma non meno di un paio d'ore se avete fretta. Verrà fuori un composto piuttosto molliccio che dovrete sagomare (io penso che lo terrò più a lungo in frigo per valutare se la consistenza ci guadagna).

quindi formare delle palline che rotolerete nello zucchero di canna e nelle quali conficcherete il decoro prescelto (noce, nocciola, mandorla, ciliegia candita ...). Procedete con le altre forme: il dolcetto ad esse è semplicemente passato nello zucchero a velo, gli altri in lamelle di mandorla, pinoli, pistacchi e chi più ne ha più ne metta.

Poggiare su carta forno man mano li sagomate e infornare a forno ben caldo (250°) per pochi minuti (5 o pochi di più), vigilando perchè non si colorino affatto.

