



Tortini con gli albumi - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - piccole dolcezze - farina di mandorle

Ingredienti:

6 albumi
300gr. di farina di mandorle dolci
300 gr. di zucchero a velo
1 pizzico di sale

Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale e unire, sempre montando con le fruste, lo zucchero a velo. Aggiungere la farina di mandorle un po' alla volta incorporandola con la spatola, con movimenti dall'alto verso il basso. Versare negli stampini monodose imburrati e cosparsi di zucchero a velo, e infornare a 180° per 25 minuti.

Controllate la cottura nel vostro forno.

Servire cosparsi di zucchero a velo (solo per i più golosi)

[immagine non più disponibile].

eCucinando.it