



Preparazione di base - Impasti alle Mandorle 2 - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

VERSIONI "CASALINGHE"

MARZAPANE

Ingredienti:

- 250 g di mandorle sgusciate;
- 500 g di zucchero;
- mezzo bicchiere di acqua.

Scottate le mandorle in acqua bollente, spellatele e asciugatele, passandole anche in forno rapidamente. Pestatele in un mortaio unendo mezzo bicchiere di acqua così da ottenere una pasta omogenea. Mettete al fuoco un pentolino con lo zucchero e fatelo sciogliere; unitelo poi alla pasta di mandorle e lavorate a lungo aiutandovi con il pestello fino ad ottenere una pasta finissima.

PASTA DI MANDORLE

Ingredienti:

- 200 g di mandorle già sgusciate;
- 200 g di zucchero;
- 30 g di farina;
- 1 uovo intero e 1 albume.

Sgusciate le mandorle e impastatele bene con lo zucchero aiutandovi con un pestello. Aggiungete alla crema di mandorle l'uovo e l'albume e quindi la farina, mescolate senza interruzione amalgamando ben gli ingredienti in modo che non si formino grumi.

Questa pasta utile per farcire torte e pasticcini, può essere insaporita con un goccio di liquore o unita a del cioccolato.