



Bimby: Pasta reale - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Postato da Annalun@

Ingredienti:

Dose per 6 persone:

250 gr. di mandorle, 250 gr. di zucchero, 50 gr. di acqua, liquore per colorare.

Preparazione:

Inserire nel boccale le mandorle pelate: 20 sec. Vel. Turbo e mettere da parte.

Inserire lo zucchero: 1 min. vel. Turbo. Unire l'acqua: 10 min. 90° vel.1, poi aggiungere le mandorle: 5 min. 90° vel.3. Togliere l'impasto ancora caldo, farlo raffreddare completamente su una spianatoia e reintrodurlo nel boccale: 30 sec. Vel. Turbo e aggiungere 1 cucchiaio di liquore tipo anice o maraschino: 10 sec. Vel.6. Questo impasto si può colorare con l'aggiunta di colorante per alimenti.

eCucinando.it