



Biscotti Petit Fours - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolci - pasticceria - mandorle pelate

130 gr. di mandorle pelate

20 gr. di zucchero semolato

100 gr. (circa) di zucchero a velo

1 albume

1 fialetta di essenza a piacere (io ho usato il limone)

Tritare nel mixer le mandorle con lo zucchero semolato, fino ad ottenere una farina.

Miscelare con l'albume, non sbattuto, aggiungere l'aroma e lo zucchero a velo fino ad ottenere un composto semi-solido, appena lavorabile (si rapprende subito).

Mettere in una siringa per dolci con la bocchetta larga o nello sparabiscotti e formare i dolcetti sulla teglia imburrata e infarinata.

Guarnire con frutta candita, mandorle intere o chicchi di caffè. Lasciare riposare tutta la notte. Infornare a 170° per 15 minuti.

E' possibile aggiungere qualche goccia di colorante alimentare e ricoprire con glassa.

