

Colombine di mandorla - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

Ecco un'altra fantastica ricetta del nostro mitico Rosolino!!!

Un prezioso passo passo che parla da solo e la dice lunga sulla lavorazione, sulla consistenza finale dell'impasto, sulla modellatura e cottura. Veloci e facili, grazie alla fotosequenza, sono certa che questi dolcetti entreranno, si a far parte delle nostre dispense, ma ci rimarranno poco ogni volta :P

#### Ingredienti:

500 g farina di mandorla;

400 g di zucchero semolato;

50 g di miele;

n. 5 albumi di uova medie (100 g per l'impasto e il rimanente albume per la lavorazione - vedi foto)

50 g di farina 00 (ha la funzione di contenere la deformazione dei dolcetti durante la cottura, vista la consistente presenza di zuccheri)

una bustina di vaniglia;

un pizzico di ammoniaca (proprio un pizzico)

zucchero a velo per la lavorazione dei dolcetti

essenza di mandorla amara (poco meno di una fialetta)

cottura forno 180° -10 minuti circa- occhio al forno!



















*Grazie mille Rosolino!!! Sempre molto chiaro e professionale! :D*