



Biscotti Brutti ma buoni - [Visualizza sul sito](#)
di Vetruska

dolci - pasticceria - mandorle

pasta di mandorle:

250gr. mandorle; 1000gr. zucchero semolato; 200gr. glucosio.

Procedimento:

Fate tostare un pò le mandorle nel forno. Pestatele in un mortaio a lungo con 250gr. di zucchero aggiunto poco per volta con pochi cucchiaini d'acqua (da aggiungere se le mandorle emettono l'olio). Passate la polvere di mandorle al setaccio, ripestate i pezzi grossi, fino ad esaurimento delle mandorle e dei 250gr. di zucchero. Versate la polvere di mandorle in una casseruola e unite i 150gr. di glucosio. In un'altra casseruola versate i rimanenti 750gr. di zucchero e glucosio; porre sul fuoco e cuocete lentamente fino a quando il composto non comincerà a fare filo. A questo punto aggiungete lo sciroppo nel recipiente con le mandorle continuando a rimestare. Rovesciate il composto su un piano di marmo e lasciar raffreddare. Il composto apparirà molto granuloso, si può passare nella macchina per fare la pasta, dopo aver inumidito leggermente i rulli. Altrimenti si può anche spianare più volte con il mattarello per renderlo più liscio possibile.

Ingredienti per 4 portate:

1200gr. pasta di mandorle;

1 uovo intero; 100gr. farina; 2 albumi d'uovo; q.b. granella di nocciole; q.b. pinoli; q.b. zucchero a velo.

Procedimento:

Amalgamate tutti gli ingredienti nel robot da cucina a velocità moderata. Con l'impasto ottenuto fate delle piccole montagne sulla carta-forno messa nella teglia e spolverizzatele con lo zucchero a velo. Fate riposare il preparato porzionato per 24 ore, infine mettete nel forno già a 180° e cuocete sino a che i biscotti non risultino dorati esternamente.