

ALBERELLI DI MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di mandorle pelate
- 200 g di zucchero semolato
- 2 albumi d'uovo
- 1 spruzzo di acqua di fiori d'arancio

Tritare le mandorle pelate fino a ottenere una polvere finissima.

Impastare la polvere di mandorle con lo zucchero, gli albumi e l'acqua di fiori d'arancio.

Stendere l'impasto su una spianatoia e, con le formine a forma di abete, 'ritagliare' i biscotti.

I dolci vanno cotti in forno a 250° per una decina di minuti.