

---

# AMANDIN CON MANDORLE E ARANCE

Ingredienti per 4 persone:

- 115 g di zucchero semolato
- 100 g di farina
- 100 g di mandorle in polvere
- 100 g di zucchero a velo
- 50 g di mandorle a lamelle
- 10 g di burro
- 4 arance
- 4 uova
- 1 pizzico di sale

Separate i tuorli dagli albumi e sbattete i primi con lo zucchero semolato, ottenendo un composto spumoso.

Aggiungetevi le mandorle in polvere e la farina, la scorza grattugiata di un'arancia e il succo di 2 arance.

Unite un pizzico di sale agli albumi, poi montateli a neve e incorporateli al composto preparato.

Rivestite di carta da forno uno stampo quadrato.

Imburrate la carta e, solo sulle pareti, fate aderire le mandorle a lamelle (tenetene qualcuna da parte).

Versate nello stampo il composto e cuocete in forno già caldo a 180°C per circa 50 minuti.

Spremete una delle arance rimaste, raccogliete il succo in un pentolino, unite lo zucchero a velo (tranne un cucchiaino che servirà per decorare) e scaldate la glassa sul fuoco, mescolando sempre, finché diventa filante.

Sformate il dolce quando è freddo, versate la glassa sulla superficie facendola assorbire pian piano.

Decorate con fettine di arancia, mandorle a filetti, e spolverizzate con lo zucchero a velo.