

BIANCHINI ALLE MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- 330 g di zucchero
- 300 g di mandorle
- 3 albumi d'uovo
- poche gocce di succo di limone
- 1 cucchiaio di strutto
- 1 cucchiaio di farina

Si preparano le mandorle al solito modo: immergerle in acqua bollente per 5 minuti, pelarle e asciugarle in forno tiepido a 160 gradi per 15 minuti; si tagliano in scaglie e si tengono da parte.

Con un cucchiaio di legno si sbattono le chiare con lo zucchero per circa 30 minuti: durante l'operazione si aggiunge qualche goccia di limone.

Dopo che la frullata è diventata liscia e bianchissima aggiungere le scaglie di mandorle e incorporarle bene.

Ungere la placca del forno con pochissimo strutto, velarla di farina, scuoterla per eliminare la farina in eccesso e con l'aiuto di 2 cucchiai sistemare a cupolina dei mucchietti di composto, allineandoli un poco distanziati per evitare che, cuocendo e aumentando di volume, si attacchino l'uno all'altro.

Infornare a temperatura molto contenuta (80-90 gradi) e farli rassodare: occorrerà circa 90 minuti.

Non aprire il forno prima che sia trascorso il tempo indicato, quindi controllare se i bianchetti sono perfettamente asciutti e staccarli subito dalla placca con la lama di un coltello; posarli su una gratella da pasticceria e farli raffreddare completamente prima di servirli o conservarli, il giorno dopo.

Chiusi in una scatola di latta resistono croccanti anche per lungo tempo.