Alberelli Di Mandorle

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 gradi per una decina di minuti.

Ingredienti

400 G Mandorle Pelate
200 G Zucchero Semolato
2 Albumi D'uovo
1 Spruzzo Acqua Di Fiori D'arancio

Note

Preparazione: 45 minuti.