

Amandin Con Mandorle E Arance

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 gradi 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.

Ingredienti

115 G Zucchero Semolato
100 G Farina
100 G Mandorle In Polvere
100 G Zucchero A Velo
50 G Mandorle A Lamelle
10 G Burro
4 Arance
4 Uova
1 Pizzico Sale

Note

Preparazione: 30 minuti.