

Dolci Alle Mandorle

Ricetta natalizia. Su un piano setacciate la farina e il lievito. Aggiungete lo zucchero, le mandorle macinate, i tuorli, il burro e la scorza di limone. Impastate velocemente e formate una palla. Avvolgetela con carta oleata e lasciate riposare per circa 30 minuti al fresco. Formate delle palline un po' schiacciate e passatele nell'albume sbattuto, non montato. Disponetele su una teglia rivestita con carta da forno e decoratele con mandorle, pistacchi sbollentati e spellati, pinoli. Mettete in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 20 minuti.

Ingredienti

200 G Farina
70 G Mandorle Macinate
80 G Zucchero
140 G Burro
1 Cucchiaino Lievito
1 Limone (scorza)
2 Tuorli D'uovo
1 Albume D'uovo
Mandorle
Per Guarnire:
Pistacchi
Pinoli

Note

Preparazione: 50 minuti.