

“Mandorlini del ponte”

Ingredientes: 3 claras de huevos, 120 gr. de harina, 300 gr. de almendras, 280 gr. de azùcar, antequilla.

Poner en agua hirviendo las almendras, pelarlas, tostarlas en el horno.

En otro recipiente batir a nieve las claras agregàndoles el azùcar y mezclando con delicadeza, luego pasar el recipiente por el fuego a baño marìa.

Cuondo el azùcar esté denso agregar las almendras, quitar el recipiente del fuego y verter la harina, mezclando bien hasta obtener un compuesto bastante compacto.

Hectar cucharadas del empaste sobre una placa enmantecada y enharinada.

Dejar dorar en el horno a 180°.

Servir frios.

