

Ricciarelli

Senza glutine



Ingredienti

200 gr farina di mandorle #

2 albumi

q.b. scorza d'arancia

q.b. aroma alla mandorla

q.b. estratto di vaniglia

q.b. scorza di limone

200 gr zucchero a velo #

Procedimento

In una terrina mescolate gli albumi, la scorza di arancia, l'aroma di mandorla e mescolate il tutto con una frusta. Incorporate anche lo zucchero a velo e la farina di mandorle. Impastate bene il tutto e poi formate un rotolo allungato che dovrete avvolgere nella pellicola per alimenti cosparsa di zucchero a velo. Fate riposare in frigorifero per 12 ore. Trascorso il tempo di riposo togliete la pellicola spolverizzate il piano di lavoro con lo zucchero a velo. Tagliate a fette non troppo sottili il rotolo e fate la forma tipica dei Ricciarelli. Trasferiteli in una teglia ricoperta da carta da forno, spennellateli con un po' di acqua e spolverizateli con abbondante zucchero a velo. Cuocete in forno già caldo a 150°C per 15 minuti.

Ricetta originale dal Web