

Paste di mandorle siciliane

Senza glutine



Ingredienti

500 gr farina di mandorle #

380 gr zucchero a velo più q.b. per decorare #

4 uova (albumi, più albume q.b. per decorare)

2 ml aroma mandorla (una fialetta)

ciliegie candite q.b.#

mandorle intere, q.b. #

zucchero semolato q.b.

Procedimento

In una ciotola mettiamo gli albumi e l'aroma di mandorla e, con l'aiuto di una frusta, sbattiamoli fino a farli schiumare. Aggiungiamo lo zucchero a velo e la farina di mandorle. Inizialmente

lavoriamo gli ingredienti con una spatola e poi impastiamo a mano fino a ottenere un panetto omogeneo. Ricopriamo l'impasto con la pellicola per alimenti e riponiamola in frigorifero a riposare per almeno 3-4 ore. Il riposo renderà l'impasto facilmente lavorabile, altrimenti risulterebbe troppo umido e appiccicoso. Trascorso il tempo di riposo, dividiamo l'impasto in piccole porzioni, ognuna delle quali deve essere lavorata tra i palmi delle mani fino a ottenere delle palline regolari (della dimensione simile a una pallina da ping-pong). Siamo pronti per decorare con le ciliegie o le mandorle: le ciliegie vanno inserite a metà semplicemente pressandole nelle palline di impasto, mentre le mandorle vanno pressate nella pallina di impasto ben intinte nell'albume, che servirà da "colla". Possiamo scegliere quindi se passare le paste ottenute nello zucchero semolato o a velo, cercando di lasciare "scoperta" la decorazione. Volendo possiamo anche lasciare i biscottini "nudi" e cuocerli così come sono! Cuociamo in forno preriscaldato a 170 °C per 15-20 minuti. Attenzione: facciamo in modo che i biscotti in cottura non si scuriscano troppo! Anche da cotte le paste di mandorla devono mantenere un colore chiaro.

Ricetta originale di Benedetta Rossi