

Piastrelle di mandorle

Ingredienti

3 albumi
150 g di zucchero a velo
75 g di mandorle affusolate, arrostate nella padella nella padella
52,5 g di burro
45 g di farina

Preparazione

1. Preriscalda il forno a 170 ° C.
2. Sciogli il burro nel microonde, quindi lascialo raffreddare.
3. Arrostire le mandorle: mettilo in una padella, asciutto, a fuoco basso e lascia che rosoli per circa 10 minuti (devi mescolare di tanto in tanto). Le mandorle sono pronte quando il bordo di alcuni diventa marrone.
4. Sbatti gli albumi con lo zucchero, senza sollevarli.
5. Aggiungi la farina e il burro fuso.
6. Sulla teglia guarnita con carta pergamena, posizionare piccoli cumuli di pasta, l'equivalente di un cucchiaino, abbastanza distanziato. Una piastra 60x60 può contenere 16 biscotti. Distribuisci questi piccoli cumuli con la parte posteriore del cucchiaino.
7. Punteggiato da mandorle affusolate
8. Cuocere per 10 minuti nel forno. Le piastrelle devono essere dorate ai bordi.
9. Opzionale: rimuovere le piastrelle e posizionarle su un mattarello per dare loro una forma curva. Lasciate fresco e indurite.

Queste piastrelle tengono per diversi giorni in una scatola di metallo senza perdere la loro croccante.

