



**MARTEDÌ 7 APRILE ore 17:00**

**Creiamo assieme i dolcetti PASTA DI MANDORLA.**

**Semplici, buonissimi e veloci da preparare**

## **MATERIALE / UTENSILI**

- Forno statico o ventilato
- Cucchiari
- 1 ciotola capiente
- ciotoline varie
- Carta da forno

## **INGREDIENTI: (per circa 20 pezzi):**

125 gr. Farina di mandorle

35 gr. Albume d'uovo

95 gr. Zucchero a velo

Alcune gocce di olio di mandorla amara (in sostituzione essenza di mandorla in fiala).

1 / 2 tuorli d'uovo

VARI GUSTI A PIACERE: granella di nocciole – granella di mandorle – zucchero a velo – pinoli – ciliegine candite rosse o verdi – mandorle intere – granella di pistacchio, noci, nocciole, ecc..

## **PROCEDIMENTO:**

In una ciotola capiente aggiungete l'albume d'uovo, la farina di mandorle, lo zucchero a velo e l'essenza di mandorla. Mescolate bene e create un composto unico e ben amalgamato (Attenzione: Non inserite gli ingredienti per il decoro).

Diamo un gusto ulteriore, varie possibilità:

- 1) create delle palline con l'impasto e passatele nello zucchero a velo.
- 2) create delle palline e passatele nel tuorlo d'uovo sbattuto e successivamente nelle varie granelle o nei pinoli.
- 3) create delle palline e schiacciate sulla superficie superiore le ciliegine o le mandorle intere.

## **COTTURA:**

Disponete le paste di mandorla sopra la leccarda (teglia da forno)