



Dolcetti di pasta di mandorla

7 Aprile

1. dolcetti di pasta di mandorla



Materiali e utensili per circa 20 biscotti

Forno statico o ventilato

Cucchiari

1 ciotola capiente

Ciotoline varie

Carta da forno

Per i dolcetti

Ingredienti

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)

Temperatura e tempi: 160 C° ventilato oppure 170 C° statico per 10/15 minuti (a seconda della grandezza).



Qui trovi idolcetti pasta di mandorla sul mio sito:
<https://davideselogna.it/dolcetti-di-pasta-di-mandorla/>



Davide Selogna

La mia missione è rendere la pasticceria alla portata di tutti.

GRAZIE ALLA PASTICCERIA
AIUTO LE PERSONE A RAGGIUNGERE
I PROPRI OBIETTIVI PROFESSIONALI
E PERSONALI.



Dove mi trovi

Il mio sito davideselogna.it

- **Pagina FB:** segui le Live e creiamo insieme in diretta le creazioni che ho pensato per voi
- **Gruppo FB** "[Davide Selogna - La famiglia](#)" dove confrontarti con tantissime altre persone e trovare le risposte che cerchi
- Canale **Telegram** "[Davide Selogna - News](#)" con tips in anteprima
- [Instagram](#)

💖 Qui trovi i **PDF** di tutte le ricette fatte insieme in LIVE
<https://davideselogna.it/ty/videolive-ricette/>

😊 [Qui trovi tutti i miei corsi online](#)

Ti sei già iscritto al percorso gratuito di 8 lezioni video estratte dal mio corso "Le creme e le basi della pasticceria italiana"?

✅ [Clicca qui e accedi subito ai video!!](#)