

“Mandorlini del ponte”

Ingredients: 3 blancs d'oeuf, 120 g. de farine, 300 g. d'amandes, 280 g. de sucre en poudre, beurre.

Blanchir dans de l'eau bouillante les amandes, les piler, les griller au four. Dans un moule en verre résistant au feu battre en neige les trois blancs d'oeuf, ajouter le sucre, mélanger délicatement, ensuite mettre le récipient sur le feu au bain-marie.

Lorsque le sucre se sera épaissi, incorporer les amandes, enlever le récipient du feu et verser la farine, en remuant jusqu'à obtenir un mélange assez compact.

Verser l'ensemble, en petits tas à cuillères, sur une tôle beurrée et poudrée de farine.

Laisser dorer au four à 180°C.

Servir froids.

