

Mandolini del ponte

Ingredienti: 3 chiare d'uovo, 120 gr. di farina, 300 gr. di mandorle, 280 gr. di zucchero semolato, burro.

Scottare in acqua bollente le mandorle, pelarle, farle tostare in forno. In una pirofila montare a neve le tre chiare, aggiungere lo zucchero, mescolare con delicatezza, quindi passare il recipiente sul fuoco a bagnomaria.

Quando lo zucchero si sarà rappreso, unire le mandorle, togliere la pirofila dal fuoco e versare la farina, mescolando bene fino ad ottenere un composto abbastanza sodo.

Versare l'impasto a cucchiainate sulla piastra unta di burro e infarinata.

Lasciar dorare in forno a 180°.

Servire freddi.

