

DOLCI E DESSERT

Mandorlini del ponte

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h

■ Ingredienti per 6 persone

Mandorle	250 g
Zucchero semolato	250 g
Farina bianca 00	100 g
Albumi d'uovo	3

PER LA PLACCA

Burro
Farina

■ Preparazione

- 1 Le dosi sono per 24 'mandorlini'. Accendete il forno sui 180 gradi. Mettete sul fuoco una casseruolina con dell'acqua e quando sarà in ebollizione versatevi le mandorle; dopo un minuto levate il recipiente dal fuoco e togliendo le mandorle dall'acqua a poche per volta pelatele, lasciandole cadere su una placca.
- 2 Passatele in forno tostandole per circa 10 minuti, indi levatele e tagliatele a pezzetti irregolari.
- 3 In un polsonetto montate in neve ben soda gli albumi, poi aggiungete lo zucchero mescolando con delicatezza; immergete il recipiente in un bagnomaria bollente badando che l'acqua arrivi sino a tre quarti di altezza del recipiente.
- 4 Mettete tutto su fuoco moderato, mescolando in continuazione con il cucchiaino di legno sino a quando lo zucchero si sarà sciolto e l'albume rappreso: occorreranno 15-20 minuti.
- 5 Levate allora il recipiente dal bagnomaria, incorporate al composto le mandorle e la farina fatta cadere a pioggia da un setaccio mescolando con molta cura sino ad ottenere un amalgama abbastanza compatto.
- 6 Disponetelo a cucchiainate sopra una placca imburata ed infarinata poi passatela in forno sempre a 180 gradi; dopo circa 18 minuti, quando i 'mandorlini' avranno preso in superficie un bel colore dorato sformateli e lasciateli raffreddare.

7

Sono croccanti e molto gustosi, adatti per un dopo cena. E' questa un'antica ricetta di Pontelagoscuro, in provincia di Ferrara, adesso pressocchéè caduta in disuso.