

DOLCI E DESSERT

Amandin con mandorle e arance

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Zucchero semolato	115 g
Farina	100 g
Mandorle in polvere	100 g
Zucchero a velo	100 g
Mandorle a lamelle	50 g
Burro	10 g
Arance	4
Uova	4
Sale	1 pizzico

■ Preparazione

- 1 Separate i tuorli dagli albumi e sbattete i primi con lo zucchero semolato, ottenendo un composto spumoso. Aggiungetevi le mandorle in polvere e la farina, la scorza grattugiata di un'arancia e il succo di 2 arance.
- 2 Unite un pizzico di sale agli albumi, poi montateli a neve e incorporateli al composto preparato. Rivestite di carta da forno uno stampo quadrato.
- 3 Imburrate la carta e, solo sulle pareti, fate aderire le mandorle a lamelle (tenetene qualcuna da parte). Versate nello stampo il composto e cuocete in forno già caldo a 180 gradi per circa 50 minuti.
- 4 Spremete una delle arance rimaste, raccogliete il succo in un pentolino, unite lo zucchero a velo (tranne un cucchiaino che servirà per decorare) e scaldare la glassa sul fuoco, mescolando sempre, finché diventa filante.
- 5 Sformate il dolce quando è freddo, versate la glassa sulla superficie facendola assorbire pian piano. Decorate con fettine di arancia, mandorle a filetti, e spolverizzate con lo zucchero a velo.