

DOLCI E DESSERT

Biscottini alle mandorle

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Mandorle pelate	200 g
Zucchero	1 cucchiaio
Albume d'uovo	1
Zucchero a velo	150 g
Essenza di mandorle	5 gocce
Nutella	

Preparazione

- 1 Servendovi di un mixer da cucina, tritate le mandorle con lo zucchero e versatele in una ciotola capiente nella quale, aggiungerete l'albume montato a neve, lo zucchero a velo e l'essenza di mandorle.
- 2 Amalgamate bene il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo, dopodichè, versatelo in una tasca da pasticciere e con un po' di fantasia create delle formine che disporrete in una teglia ricoperta con apposita carta da forno e cuocerete in forno già caldo a 180 gradi per circa 15 minuti.
- 3 A metà cottura, tirate fuori la teglia, facendo attenzione a non scottarvi e mettete un cucchiaino di Nutella su ogni biscottino e ultimate la cottura.
- 4 Infine, tirateli fuori dal forno, lasciateli intiepidire e serviteli.