



DOLCETTI E CR?PES

## Dolcetti di pasta di mandorle all'arancia



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

30 MIN



TEMPO DI COTTURA

10 MIN



CALORIE

820K

NOTE

1 ORA DI RIPOSO

### INGREDIENTI

500 g di Mandorle pelate

1 Arancia bio

2 Albumi

380 g di Zucchero semolato

4 cucchiaini di Miele millefiori

Sale

### PER GUARNIRE

150 g di Marmellata di arance

### Preparazione

- Versate le mandorle e lo zucchero nel bicchiere del mixer e frullate fino a ottenere un composto fine.
- Con le fruste elettriche montate gli albumi insieme a un pizzico di sale per 2 minuti: dovrete ottenere una neve molto morbida.
- Versate il composto di frutta secca in una ciotola, aggiungete il miele, la scorza grattugiata dell'arancia e, poco alla volta, gli albumi montati. Mescolate fino a ottenere un composto sodo e compatto. Formate una palla, avvolgetela con la pellicola alimentare e riponetela in frigorifero per un'ora.

- Trascorso il tempo necessario, lavorate il composto in modo da ottenere un cilindro di 3 cm di diametro, tagliatelo a pezzetti di 2 cm circa e poi disponeteli su una placca rivestita con carta da forno.
- Infornate i dolcetti a 180°C per 10 minuti circa: dovranno prendere colore senza scurirsi.
- Sfornateli e lasciateli intiepidire prima di guarnirli con un cucchiaino di marmellata di arancia e servite.

Lia Pisano