

Alberelli di mandorle

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

400 g mandorle pelate
200 g zucchero semolato
2 albumi d'uovo
1 spruzzo acqua di fiori d'arancio

Preparazione

Tritare le mandorle pelate fino a ottenere una polvere finissima. Impastare la polvere di mandorle con lo zucchero, gli albumi e l'acqua di fiori d'arancio. Stendere l'impasto su una spianatoia e, con le formine a forma di abete, 'ritagliare' i biscotti. I dolci vanno cotti in forno a 250 gradi per una decina di minuti.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>