

# Amandin con mandorle e arance

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

115 g zucchero semolato  
100 g farina  
100 g mandorle in polvere  
100 g zucchero a velo  
50 g mandorle a lamelle  
10 g burro  
4 arance  
4 uova  
1 pizzico sale

## Preparazione

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. Unite un pizzico di sale agli albumi, poi montateli a neve e incorporateli al composto preparato. Rivestite di carta da forno uno stampo quadrato. 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. Spremete una delle arance rimaste, raccogliete il succo in un pentolino, unite lo zucchero a velo (tranne un cucchiaino che servirà per decorare) e scaldate la glassa sul fuoco, mescolando sempre, finché diventa filante. 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.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>