

PASTA DI MANDORLE

INGREDIENTI:

- gr. 200 di mandorle pelate
- gr. 200 di zucchero
- n. 1 albume scarso
- n. 2 cucchiaini di liquore permesso (cognac, brandy)
- n. 1 bustina di vaniglia

PROCEDIMENTO:

Tritare finemente le mandorle dopo averle pelate, preparare lo zucchero a velo; unire tutti gli ingredienti e formare un impasto omogeneo e consistente. Dare una forma rotonda allo impasto, avvolgerla in una carta di alluminio e metterla in frigorifero per un paio di ore prima di utilizzarla. Con questa pasta si possono preparare degli ottimi dolcetti o può essere utilizzata per la creazione della nostra tipica frutta martorana dando le forme che preferiamo. (Utilizzando colori naturali e mai con conservanti).