



Pasta di Mandorle

Ingredienti

- 200 gr mandorle secche spellate
- 200 gr di zucchero
- essenza d'arancio
- 1 albumine
- colorante alimentare (facoltativo)
- cocco grattugiato

Procedimento

- Tritate in un mixer mandorle e zucchero fino a farne una crema.
- Aggiungete l'essenza di arancio, l'albumine e il colorante alimentare e mescolate ancora.
- Ricavate dall'impasto delle praline che andrete a rotolare nel cocco grattugiato.

