

Bocconcini alle mandorle

circa 100 pezzi



facile

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Pasta:**

4 chiare d'uovo
200 g di zucchero
1 c. da tavola di succo di limone
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker
250 g di mandorle a scaglie
25 g di mandorle a scaglie

1 Preliminari:

Foderare la placca con carta oleata.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 140 °C

Aria calda: circa 120 °C

2 Pasta:

Montare le chiare d'uovo a neve soda (prova del solco). Aggiungere lo zucchero a poco a poco continuando a sbattere. Aggiungere il succo di limone e la Finesse Scorza di limone grattugiata e mescolare brevemente. Incorporare le 250g di mandorle a scaglie. Con l'aiuto di due cucchiaini, distribuire sulla placca preparata mucchietti di pasta ben distanziati. Cospargere le mandorle a scaglie sui biscotti.

Cuocere nella parte media del forno preriscaldato per ca. 25 minuti.

Forno tradizionale: circa 140 °C

Aria calda: circa 120 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 25 Minuti



Dr. Oetker AG/SA

Togliere dal forno, trasferire la carta oleata con i biscotti su una gratella e lasciare raffreddare.

Consiglio

- Per mantenere i bocconcini croccanti, conservarli in un contenitore ermetico.

