



19 Dicembre

Toscana

Ricciarelli

Ingredienti

25 RICCIARELLI CIRCA

- 200 g farina di mandorle
- 150 g zucchero
- 130 g zucchero a velo
- 2 albumi
- 1 goccio succo di limone
- acqua q.b.

Tempistiche

TEMPO TOTALE: 35 MIN

+ RIPOSO

- Preparazione: 20 min
- Riposo: 10 h
- Cottura: 15 min

Conservazione

Conserva i ricciarelli in una latta ben chiusa per mantenere la giusta consistenza.

Indicazioni

Monta rapidamente gli albumi con un goccio di limone. Aggiungi lo zucchero e la farina di mandorle.

Prendi delle palline di impasto, aggiungi lo zucchero a velo e utilizzalo per aiutarti a dare la forma di un ovale un po' schiacciato a ciascun ricciarellino. Quindi sistemalo su una teglia foderata da carta forno. Procedi con gli altri ricciarelli, tenendoli ben distanti tra loro.

Lascia riposare in frigorifero per circa 10 ore.

La mattina dopo spennella la superficie dei ricciarelli con un goccio di acqua e spolvera con zucchero a velo.

Cuoci i ricciarelli in forno statico a 130° C per circa 15 minuti, fino a quando si saranno formate le classiche crepe sulla superficie zuccherata.

Fai raffreddare, quindi spolvera nuovamente con lo zucchero a velo.

Buon appetito!