

## ***PASTICCINI DI PASTA DI MANDORLE***

*Difficoltà: molto facile*

*Tempi di preparazione: 5 minuti più 20 di cottura*

Ecco i classici pasticcini da tè, si trovano in tutte le pasticcerie d'Italia, sono tanto buoni quanto facili da fare, se avete una sacca da pasticciare con una bocchetta a stella saranno proprio uguali a quelli della pasticceria. Vi consiglio di mangiare questi biscottini il giorno stesso in cui li fate perché tendono a diventare gommosi.

### **Ingredienti**

- 200 g di farina di mandorle
- 150 g di zucchero
- 3 albumi
- ciliegie candite per guarnire

### **Procedimento**

Accendere il forno a 180 gradi. Sbattere gli albumi senza montarli, unirvi lo zucchero e la farina di mandorle. L'impasto risulterà piuttosto denso e appiccicoso, inserirlo nella sacca da pasticciare e formare il classico disegno arriciato su una placca da forno, mettere nel centro del pasticcino una ciliegia candita. Infornare e cuocere per circa 15 minuti.