



Bocconcini di pasta di mandorle al miele

Ingredienti per 40 pezzi

250 g	Mandorle pelate
250 g	Granella di nocciole
500 g	Zucchero
50 g	Miele
n° 5	Albumi

Preparazione

1. Scaldare il forno a 220 °C.
2. Macinare le mandorle con lo zucchero fino a ridurle in farina.
3. Aggiungere il miele e da ultimi i quattro albumi, un cucchiaino alla volta e mescolando con delicatezza, fino ad ottenere un impasto abbastanza consistente da poter formare delle palline grosse come le noci.
3. Inumidire le palline con un po' dell'albume rimasto e rigirarle nella granella di nocciole facendole ricoprire bene.
4. Disporre i bocconcini sulla piastra del forno e infornarli per quindici minuti.
5. Sforarli e lasciarli raffreddare.

Servirli.