

BIANCHETTI SARDI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (un cucchiaino)
- farina (15gr)
- limone
- zucchero (350g)
- 4 albume d'uovo
- mandorle dolci pelate (315g)

Come si prepara

Sbattere a lungo gli albumi con lo zucchero aggiungendo di tanto in tanto qualche goccia di limone, fino ad ottenere un composto soffice e consistente.

Aggiungere le mandorle ridotte in scaglie sottilissime.

Ungere una teglia con dell'olio o dello strutto e cospargere con un velo di farina.

Disporre l'impasto a mucchietti sulla teglia.

Preriscaldare il forno a 160 gradi e cuocere per almeno 15 minuti.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tabella nutrizionale

Valore energetico	409 kcal 1712 kJ
-------------------	---------------------

Tags

biscotti, Sospiri, Bianchetti sardi

