

Ricciarelli di Siena

Ingredienti per circa 20 ricciarelli grandi

- .200 g di mandorle
- .200 g di zucchero semolato
- .200 g di zucchero a velo più q.b. per spolverare
- .1 bustina di lievito
- .2 albumi
- .aroma alla mandorla
- .scorza di 1/2 arancia(facoltativa)

Procedimento

Tritate finemente le mandorle , aggiungete 100 g di zucchero semolato e tritate ancora. Ponete la farina ottenuta in una ciotola, aggiungete la scorza di arancia grattugiata, l' aroma alla mandorla e lo zucchero a velo setacciato con il lievito.

In un pentolino sciogliete i rimanenti 100 g di zucchero semolato con tre cucchiaini di acqua. Quando lo sciroppo sarà denso aggiungetelo al composto di farina di mandorle e zucchero. Lasciate riposare il composto circa 8 ore.

Poi riprendetelo, montate leggermente i due albumi e uniteli al composto.

Mescolate bene in modo che diventi ben compatto.

sul piano di lavoro spolverizzato di zucchero a velo create un salsicciotto di circa 4 cm di diametro e tagliate i ricciarelli di circa 1 cm di spessore. Conferiteli una forma ovale e spolverizzateli con lo zucchero a velo.

Cuoceteli a 160° per circa 10-12 minuti. Estrameteli quando si formeranno le crepe in superficie ma saranno ancora morbidi.