Ricciarelli (Galletas de almendras)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ostia: 1 Unidad
Almendras peladas tostadas: 200 g
Azucar impalpable: 100 grs.
Azucar: 200 grs.
Claras: 2a3 Unidades
Fruta abrillantada: 50 g

Varios

Manteca: Cantidad necesaria
Harina: Cantidad necesaria
Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Procese las almendras con el azúcar hasta reducirlas a polvo.
- Incorpore la fruta abrillantada y continúe procesando.
- Añada el azúcar impalpable y termine de procesar.
- Bata ligeramente las claras de *huevo*.
- En un bowl disponga el polvo de almendras y azúcar, agregue las claras batidas poco a poco y mezcle hasta obtener una pasta maleable.
- Cubra con un lienzo y deje reposar durante 8 horas.
- Sobre la mesada espolvoreada con azúcar impalpable estire la masa hasta alcanzar 1 cm de espesor.
- Corte la ostia y la masa con un cortapastas pequeño de forma ovalada.
- Monte la masa sobre la ostia, acomode sobre una placa enmantecada y enharinada con la ostia hacia abajo.
- Cocine en el horno precalentado a 165º C durante 15 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva en una fuente y espolvoree con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en