

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 abrigantada: 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 abrigantada 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 165° C durante 15 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva en una fuente y espolvoree con azúcar impalpable.

