



Ingredienti:

- 400 g di mandorle pelate
- 200 g di zucchero semolato
- 2 albumi d'uovo
- 1 spruzzo di acqua di fiori d'arancio

Preparazione:

1. Tritare le mandorle pelate fino a ottenere una polvere finissima. Impastare la polvere di mandorle con lo zucchero, gli albumi e l'acqua di fiori d'arancio.
2. Stendere l'impasto su una spianatoia e, con le formine a forma di abete, 'ritagliare' i biscotti.
3. I dolci vanno cotti in forno a 250 gradi per una decina di minuti.