



## Biscotto di Mandorle Piccante

Aci Badem Kurabiyesi



2 bicchieri di mandorle  
1 bicchiere di zucchero semolato  
2 albumi d'uovo  
5-6 di mandorle piccante  
Per la sopra;  
Mandorle

- # Le mandorle mandorle piccante un giorno prima si aspettano circa per 5 minuti nell'acqua calda poi si sbucciano e si lasciano ad una parte per asciugarle.
- # Il giorno dopo si miscelano con miscelatore e diventano in polvere.
- # In una pentola si mettono albumi d'uovo zucchero semolato e si miscelano con miscelatore poi alla sopra si aggiungono le mandorle in polvere.
- # Si inseriscono solo fuoco medio e dopo riscaldato il fuoco si regola a basso.
- # Poi si continua a miscelare e si fa il test con il dito quando arriva al caldo di dito si leva dal fuoco.
- # Si aspetta per un po' di freddare la miscelata poi si riempisse nella pistola di crema. Poi si schiaccia nella carta oliata nel vassoio. ^ sopra di ogni schiacciata si mette una mandorla.
- # In questo momento il forno si regola a 140 gradi. Il vassoio si inserisce nel forno.
- # Il tempo di cucina mento dei biscotti è minimo per 40 minuti. Circa per 40 minuti il forno non si apre.
- # Quando i colori dei biscotti diventano viole si leva dal forno e servirsi in caldo.

Nota: Se non c'è pompa di schiacciamento si possono lasciare nel olio anche con il cucchiaio nel vassoio.