



Biscotti di Mandorle

Badem Kurabiyesi



6 bicchieri di mandorle
2 uova
1 bicchiere di zucchero polverato
1 sbuccia di limone grattugiato
Per lo sciroppo;
Mezzo bicchiere di zucchero polverato
1 bicchiere d'acqua
2 cucchiai d'arancia
Per la sopra;
Mezzo bicchiere di zucchero a velo

Primo si prepara lo sciroppo: Si mettono in una ciotola profonda, lo zucchero, l'acqua e succo d'arancia. Si bolliscono per una schiumata e poi si lascia afreddare.

Le mandorle si affano aspettare circa 5 minuti nell'acqua calda, poi si sbucciano le sbuccie.

Poi le mandorle sbucciate si pestano con il robot e diventano polverato. se rimangono grossi si rifanno passare dal filtro.

Poi si fa lo spazio nel polveroso di mandorle. In mezzo si mettono uova, zucchero polverato e grattugiato sbuccia di limone. Si impastano per la coerenza si può aggiungere la farina anche.

Poi l'impasto preparato si condivide in 3 pezzi uguali. ogni pezzo si rotola sul tavolo e diventano come bastoncino.

Poi l'impasto si taglia con il coltello dimensione di 2 dito.

Vassoio di forno si oli. I biscotti tagliati si filano nel vassoio senza gli spazzi troppi.

Poi l'impasto si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi . si cucinano i biscotti finchè avranno il colore viola chiara e diventano mezzo duri.

I biscotti si lasciano a riposare dopo aver tolto dal forno circa per 10 minuti. Poi si fanno passare dallo sciroppo e poi si fanno passare dal zucchero a velo, si filano nel piatto da servire.

Nota: Biscotto di mandorle si prepara nell'Algeria negli giorni delle feste e negli giorni speciali.