

# Biscotti morbidi alle mandorle



---

## INGREDIENTI

2 albumi  
160 Gr. di zucchero  
250 Gr.di farina di mandorle  
Zucchero a velo x la fase finale.

## Preparazione

Montare gli albumi con lo zucchero, aggiungere in un colpo solo la farina di mandorle mescolare piano d'alto verso il basso.  
Con un cucchiaino fare delle palline piccole (saranno morbidissime).  
Passarle nello zucchero a velo.  
Metterle nel piatto da forno foderato con carta da forno.  
Cucinarle poco fino a che diventano appena dorate attorno.