

Favette

Difficoltà: bassa 🍴

Preparazione: 20 minuti

Cottura : 10 minuti

Ingredienti :

250 g Mandorle pelate

120 g Farina tipo 00

3 albumi Uova

240 g Zucchero

50 cl Rosolio bianco

50 cl Alchermes

2 cucchiaini Acqua di rosa

3 cucchiaini Cacao in polvere

1 bustina Vanillina

Procedimento:

Spargete le mandorle su una placca e fatele tostare in forno caldo a 180°. Fate attenzione a non colorirle troppo, si devono solo asciugare. Toglietele dal forno, fatele raffreddare bene e tritatele il più finemente possibile. Montate a neve i tre albumi, aggiungete a cucchiainate la farina, lo zucchero e le mandorle tritate cercando di non smontare troppo la neve. Dividete in tre parti la massa ed aggiungete alla prima i tre cucchiaini di cacao e un pizzico di vaniglia, alla seconda la vaniglia restante ed il rosolio e alla terza l'acqua di rose e l'alchermes. Fate delle palline della grandezza di una ciliegia e mettetele su una placca coperta di carta forno. Riscaldare il forno a non più di 100° e fatele rassodare. Ritiratele quando saranno asciutte.

