

#lepetit

PETIT FOUR MANDORLE E ARANCIA

INGREDIENTI

500 g mandorle in farina
 600 g zu.b.i.g. all'eritritolo
 150 g fiocchi di teff
 80 g olio di cocco
 2 g vaniglia Bourbon in bacche
 240 g uova albume
 10 g arancio scorza

Per la finitura:

200 g mandorle intere pelate
 60 g sciroppo senza zucchero
 200 g scorza d'arancia candita
 senza zucchero

PROCEDIMENTO

Per l'impasto

Raccogliere nella planetaria le polveri e iniziare a impastare con la foglia aggiungendo poco alla volta l'albume. Procedere incorporando all'impasto l'olio di cocco e la scorza di arancia.
 Trasferire il tutto in un sac à poche con la bocchetta dentata numero 12 e formare degli spuntoncini su teglie rivestite con carta da forno.
 Guarnire con le mandorle intere e la scorza di arancia candita senza zucchero. Lasciar asciugare per una notte a temperatura ambiente.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Il giorno successivo alla preparazione dell'impasto, infornare a 230°C per circa 4 minuti. A cottura terminata lucidare con lo sciroppo senza zucchero.

