

Paste di Mandorla / Paste di Mandorla



Boodschappenlijstje

2 vrije uitloop bio-eiwitten (L)
250 gram gemalen amandelen/amandelmeel
190 gram fijne kristalsuiker
½ citroen, alleen rasp
½ theelepel amandelextract
een snufje zeezout
45 gram poedersuiker

Zo maak je Paste di Mandorla

Verwarm de oven voor op 160°C / 180°C hetelucht en leg bakpapier op 2 bakplaten

Klop de eiwitten met een vork tot ze luchtig zijn, het hoeven geen stijve pieken te zijn.

Voeg amandelmeel, suiker, amandelextract, zout en de citroenschil toe en meng alles goed. Het deeg zal in het begin droog lijken, maar blijf met een lepel of je handen kneden.

Zeef de poedersuiker.

Neem theelepels van het deeg en rol ze tussen je handen tot balletjes.

Rol ze dan door de poedersuiker en leg ze op de bakplaten met een wat ruimte ertussen.

Druk de balletjes met je vinger iets plat, bak ze 15 minuten en laat ze afkoelen op de plaat. Bewaar de Paste di Mandorla in een luchtdicht doosje, ze zijn tot 5 dagen houdbaar.

Of laat de koekjes helemaal afkoelen en vries ze in, dan blijven ze tot 4 weken goed

Paste di Mandorla / Paste di Mandorla



Shopping list

2 free range organic egg whites (L)
250g ground almonds/almond flour
190g caster sugar
½ lemon, zest only
½ teaspoon almond extract
a pinch of sea salt
45g icing sugar

How to make Paste di Mandorla

Preheat the oven to 160°C fan / 180°C and line 2 trays with baking paper

Whisk the egg whites with a fork until fluffy, it doesn't need to be stiff peaks .

Add the almond meal, sugar, almond extract, salt and lemon zest and mix to combine.
The dough will seem dry at first but keep kneading with a spoon or use your hands.

Sieve the icing sugar.

Take teaspoons of the mixture and roll into balls between your hands, then roll in icing sugar.
Place onto the baking tins, leaving a little room in between, using a finger flatten slightly.

Bake the biscuits for 15 minutes and let them cool on the baking tray.
Store the Paste di Mandorlain an airtight container for up to 5 days.

Or cool the biscuits completely and freeze them in for up to 4 weeks