25 febbraio 2016

Il tecnico che si occupa del mio computer è una brava persona , competente e paziente che si prodiga per farmi capire i misteri dell' aggeggio infernale e che rimedia ai miei disastri quando clicco dove non dovrei ; a Natale mi ha regalato una scatola di favolosi biscotti fatti dalla sua mamma e mi son fatta dare la ricetta .
Questa volta abbiamo una novità : invece delle ricette della nonna Anna ecco la

< ricetta di mamma Cristina >

brutti ma buoni

gr. 300 di mandorle tostate
gr. 300 di zucchero
5 tuorli d' uovo
2 albumi d' uovo

** macinare le mandorle con lo zucchero
** aggiungere i tuorli impastando bene il tutto

La mamma Cristina usa il Bimby sia per macinare che per impastare ; voi usate quello che avete : l' importante è che tutto sia amalgamato bene

** sbattere i due albumi e tenere da parte
** 10 minuti prima di infornare preriscaldare il forno a 250°

** mettere l' impasto in una teglia rettangolare foderata con 2 strati di carta forno il composto nella teglia deve avere lo spessore di 2 dita
** bagnare il palmo della mano nei 2 albumi e passarlo sulla superficie del composto che avrà così un leggero strato gelatinoso

** mettere la teglia nel forno già caldo e lasciarla al piano più basso per 12 minuti
** spostarla poi al piano più alto - con modalità griglia - per circa 5 minuti in modo da dorare la superficie

** a doratura ottenuta togliere la teglia dal forno
sollevare il composto con l' aiuto della carta forno e appoggiarlo su una superficie fredda
** subito - prima che cominci il raffreddamento - formare dei cubetti incidendo a griglia il composto fino in fondo con un coltello
** lasciare raffreddare e separare i cubetti