

alustar

Backstar

Jet-Cut

freshstar.

DOLCETTI ALL'AMARETTO

RICETTA PER
10 dolcetti

 PREPARAZIONE
15 MIN

 COTTURA
20 MIN

INGREDIENTI

120 g burro fuso
120 g zucchero di canna
3 uova, con tuorlo e albume separati
75 g quark
120 g mandorle macinate
50 g farina di riso
20 g amido di patate o mais
1 c.no lievito in polvere
1 fiala aroma di mandorla amara
1 c.no estratto di vaniglia
1 pizzico di sale
ca. 20 lamponi e qualche lampone in più di guarnizione

CRUMBLE

50 g mandorle in scaglie
20 g burro
15 g farina di riso
25 g zucchero di canna

PREPARAZIONE

1

Preriscaldare il forno ventilato a 160°C.

2

Tagliare la carta da forno in riquadri di 15x15 cm e foderare gli stampini da muffin.

3

Montare a neve ferma gli albumi con un pizzico di sale.

4

Mescolare il burro fuso, lo zucchero, l'aroma di mandorla amara, l'estratto di vaniglia, il quark e i tuorli fino ad ottenere una massa gonfia e spumosa.

5

Aggiungere al composto di burro la farina di riso, l'amido di patate o mais, le mandorle macinate e il lievito.

6

Versare l'impasto nelle formine da muffin e guarnire con due lamponi ogni stampino

7

Per il crumble: con la punta delle dita lavorare il burro freddo con lo zucchero, la farina di riso e le scaglie di mandorle formando delle briciole.

8

Distribuire il crumble sui lamponi e cuocere in forno ventilato preriscaldato a 160° per circa 20 minuti.

9

Prima di servire cospargere i dolcetti con un po' di zucchero a velo e servire con lamponi a piacere.