

**irca****Linea prodotti alla mandorla****PERSIGOLD**

Ricciarelli

PERSIGOLD	g 1.000
Zucchero a velo	g 700
Fecola di patate o amido	g 60-100
Albume d'uovo	g 180-200
Aroma arancio	q.b.

Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea. Formare dei filoni del diametro di 2,5 cm circa. Spolverare il piano di lavoro con dello zucchero a velo, appoggiarvi i filoni, tagliare a forma di rombo, schiacciare e spolverare abbondantemente la superficie con zucchero a velo. Depositare su teglie con carta da forno e cuocere a 220°C per circa 10 minuti.