



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Fave dei morti*



**4** Persone

**dolci** Categoria

**media** Difficoltà

**50 minuti** Tempo

Attrezzatura : **Frullatore, terrina, placca da forno, carta forno, forno**

## **Ingredienti**

- 250 g di mandorle sgusciate e pelate
- 150 g di farina
- 250 g di zucchero
- 2 uova
- 1 pizzico di cannella in polvere
- 2 noci di burro
- la scorza grattugiata di un limone
- 1 bustina di vanillina

## **Preparazione Fave dei morti**

### **Passo 1.**

Tostate leggermente le mandorle, riducetele poi in farina, macinandole con un frullatore.

### **Passo 2.**

Mescolate in una terrina le mandorle macinate, la farina, lo zucchero, una bustina di vanillina, un pizzico di cannella e la scorza grattugiata di un limone.

### **Passo 3.**

Incorporate il burro ammorbidito a temperatura ambiente e le uova.

### **Passo 4.**

Disponete l'impasto su una spianatoia e impastate fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

### **Passo 5.**

Formate delle palline poco più piccole di una nespola e premete con un dito sul centro per appiattirle leggermente.

### **Passo 6.**

Disponete su una placca da forno ricoperta da carta forno e fate cuocere a 180° per 10 minuti o comunque fino a quando saranno leggermente dorate (non far cuocere troppo a lungo altrimenti si induriranno).

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)