



(<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>)