

[RЯ]

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

Pasta reale



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, cucchiaio di legno, tritatutto, frullatore**

Ingredienti

- 500 g di mandorle pelate o di farina di mandorle
- 1 kg di zucchero
- 200 ml d'acqua

Preparazione Pasta reale

Passo 1.

Versate in una pentola l'acqua e aggiungete lo zucchero, ponete sul fuoco e fate cuocere fino a che lo zucchero non comincerà a filare.

Passo 2.

Aggiungete le mandorle che avrete precedentemente frullato finemente oppure la farina di mandorle già pronta, mescolate bene con un cucchiaio di legno finché non ottenete un composto omogeneo.

Passo 3.

Ponete l'impasto ottenuto su un piano di marmo e fatelo raffreddare.

Passo 4.

Passate poi al tritatutto e date alla pasta la forma desiderata.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 17/03/2016
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)