

Pasticcini – **BISCOTTI DI PASTA REALE CON Victoria**



***Serena Grossi**, la bravissima cuoca del Blog "L'omin di Panpepato", si lascia sedurre dai limoni siciliani mentre rielabora questi deliziosi, ma facilissimi pasticcini di mandorle con Victoria. Con l'astuto utilizzo della stevia riduce di molto lo zucchero e i sensi di colpa! Quindi approfittiamone più spesso!*

INGREDIENTI

- g 100 Mandorle pelate
- g 100 Zucchero
- 4 Cucchiari Stevia
- 2 Albumi
- Fac. q.b. Scorza di limone grattugiata
- q.b. Zucchero a velo
- g 100 Victoria. Limone dolceamaro all'Inglese

PROCEDIMENTO

Frullare mandorle e zucchero in un composto solido. Sbriciolarlo, aggiungere la stevia e frullare ancora. Aggiungere albumi, scorza di limone e frullare ancora, si avrà un composto molto morbido. Prelevarne una noce, rotolarla nello zucchero a velo e sistemarla su leccarda con carta da forno, fare un incavo con l'indice, che verrà riempito con Victoria. Limone dolceamaro all'Inglese.

Lasciare in frigo dalle 5 alle 12 ore. (Meglio una notte intera)

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15-20 minuti.



35 min (+5-12 ore di raffreddamento)