

PIZZICOTTI di pasta di mandorle (pâtes d'amandes)

Donne 22 à 24 biscuits

Réfrigération pâte avant cuisson : 6 heures (ou toute une nuit de préférence) au réfrigérateur.

INGRÉDIENTS

300 g de poudre d'amande

250 g de sucre

2 blancs d'œufs

2,5 ml (1/2 c. à thé) d'arôme d'amande amère

2,5 ml (1/2 c. à thé) d'arôme de citron

45 ml (3 c. à soupe) de Limoncello

Le zeste de 2 citrons, râpé

130 g (1 tasse) de sucre glace

PRÉPARATION

Au batteur sur socle muni du batteur plat, à basse vitesse, mélanger la poudre d'amande et le sucre. Ajouter les blancs d'œufs, l'arôme d'amande amère, l'arôme de citron, si désiré, le Limoncello et le zeste de citron. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte légère, mais qui se tient bien.

Envelopper la pâte d'une pellicule plastique et laisser reposer 6 heures ou toute une nuit au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180 °C (350°F) en mode convection (recommandé) ou à 200 °C (400°F) en mode conventionnel. Couvrir une plaque de cuisson de papier parchemin.

Avec les mains humides, former des boules de pâte d'environ 23-24 g (1 c. à soupe bombée). Rouler les boules dans le sucre glace avant de les déposer sur la plaque. Pincer les boules entre le pouce, l'index et le majeur pour leur donner la forme caractéristique des *pizzicotti*.

Cuire au four 12-13 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient à peine dorés. Laisser refroidir complètement avant de savourer.