



Fursecuri cu migdale

Prepari **30 bucăți** în **20 minute**, plus timpul de coacere.

Adună la un loc: 250g migdale decojite, 60g semințe de pin, 120g zahăr tos, 80g zahăr pudră, 2 lingurițe coajă rasă de portocală, 3 albușuri, 2 linguri de ulei Bonatello.

Mărunțește bine migdalele și semințele de pin în blender sau mojar. Amestecă într-un castron migdalele și semințele mărunțite, 60g zahăr pudră și coaja de portocală. Bate albușurile spumă, adaugă treptat zahărul tos, apoi încorporează-le în amestec.

Unge o tavă de copt cu ulei, apoi așază cu o lingură grămăjoare mici din aluatul pregătit. Acoperă tava cu o folie și las-o să se odihnească la rece peste noapte.

Preîncălzește cuptorul la 180°C și coace fursecurile aproximativ 15 minute. Presară zahărul pudră rămas și servește-le calde.

Secretul lui Bonatello

Adaugă în aluat 2 linguri de vin italianesc Santo pentru un gust delicat.