

## Pasta di mandorle

Scritto da Cristina Bruno

Martedì 19 Febbraio 2013 09:32 - Ultimo aggiornamento Martedì 19 Febbraio 2013 09:42

---

## Pasta di mandorle

Per decorare le nostre torte un'alternativa alla pasta di zucchero è la pasta di mandorle. Semplice da realizzare richiede come soli ingredienti acqua, zucchero e farina di mandorle. Una volta pronta possiamo stenderla e utilizzarla come copertura oppure ritagliarla con gli stampini per ottenere decorazioni. Possiamo naturalmente colorarla a piacere e utilizzare diverse essenze come limone, arancio o vaniglia per aromatizzarla in base alla tipologia di dolce che stiamo preparando.



Dosi: 200 gr di mandorle spellate o di farina di mandorle, 200 gr di zucchero possibilmente a velo, mezzo bicchiere d'acqua, essenza di mandorle.

Scaldare l'acqua in un tegame e sciogliervi lo zucchero. Unire quindi la farina di mandorle e amalgamare. Togliere dal fuoco, unire l'essenza e continuare a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciar raffreddare, impastare e riporre in frigo per un paio d'ore. Dopo il riposo può essere lavorata e colorata.