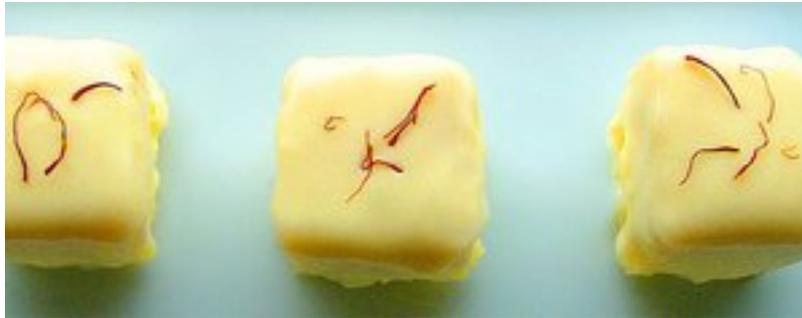


As minhas Receitas

Petit Fours



Ingredientes: 250 grama de amêndoas peladas (inteiras)
200 grama de açúcar extrafino
150 grama de açúcar em pó
2 colher de sopa de casca de laranja (cristalizada e picada)
5 eliminar de essência de baunilha
1 unidade de clara de ovo
0 totaste de papel de arroz

Instruções de preparação:

Espalhe as amêndoas num tabuleiro e asse-as em forno pré-aquecido a 200°C durante 5 minutos. Depois moa-as num almofariz e transfira-as para uma taça. Adicione os açúcares, a casca de laranja cristalizada e a essência de amêndoa, incorporando a seguir cuidadosamente a clara em castelo. Molde o preparado em losangos ou quadrados e coloque-os sobre papel de arroz, aparando o excesso. Coloque em tabuleiros e deixe repousar num local fresco durante cerca de 10 horas. Leve a forno pré-aquecido a 150°C durante cerca de 1 hora, reduzindo o calor se os biscoitos começarem a alourar. Quando retirar do forno, polvilhe com açúcar em pó.

Sugestões Adicionais: