
BIGNÈ DI PASTA DI MANDORLE

Ingredienti:

- 140g. di mandorle,
- 200g. di farina,
- 150g. di cioccolato fondente grattugiato,
- 100g. di zucchero,
- 4 tuorli d'uovo,
- zucchero a velo vanigliato.

Scottate le mandorle in acqua bollente, pelatele e tritatele fino ad ottenere una polvere finissima. In una terrina sbattete i tuorli con lo zucchero quindi aggiungete molto lentamente, mescolando con attenzione perchè non si formino grumi, la farina, il cioccolato e le mandorle. Cercate di formare in questo modo un composto piuttosto sostenuto col quale preparare delle palline leggermente schiacciate. Disponetele quindi, in una tortiera imburrata e infornate per circa 20 minuti a calore moderato.

A cottura ultimata spolverate i bignè con lo zucchero a velo.