

1 Αυγούστου 2020

Νηστίσιμα Αμυγδαλωτά

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία



Υλικά

400 γρ. αμύγδαλα ασπρισμένα
100 γρ. ζάχαρη άχνη & αρκετή ακόμη για το πασπάλισμα
60 γρ. νερό ή ανθόνερο
1 βανίλια
Ξύσμα από 2 λεμόνια ακέρωτα

Εκτέλεση

Βάζουμε στο μούλτι τα αμύγδαλα και τα κόβουμε μέχρι να γίνουν σκόνη. Προσθέτουμε τη ζάχαρη, τη βανίλια και το ξύσμα και συνεχίζουμε το χτύπημα στο μούλτι. Ρίχνουμε λίγο λίγο το νερό μέχρι να έχουμε ένα ομοιόμορφο μείγμα. Το βάζουμε σκεπασμένο στο ψυγείο για 45'-60', για να σφίξει.

Βάζουμε αρκετή ζάχαρη άχνη σε ένα μπολ. Κατόπιν πλάθουμε μπαλίτσες από το μείγμα μας και τα κυλάμε μέσα στην άχνη.

Τα βάζουμε σε πιατέλα και τα σερβίρουμε.

Μικρά μυστικά

Θα πρέπει το μείγμα μας να είναι ενιαίο, μαλακό και να πλάθεται, αν είναι πολύ αραιό προσθέτουμε άχνη ενώ αν είναι πολύ σφιχτό προσθέτουμε λίγο ακόμη νερό. Διατηρούνται σε αεροστεγές κουτί ή καλυμμένα με μεμβράνη για να μην ξεραθούν.

Πηγή: superfoodnews.gr