

Frutta Martorana

Ingredienti per 5-6 persone:

500 gr.di mandorle pelate
1 kg. di zucchero
50 gr.di miele
zucchero a velo
amido
coloranti alimentari naturali
Gomma arabica alimentare

Preparazione

Frullate con un mixer da cucina le mandorle, fino a ridurle in polvere. Raccogliete in una ciotola la farina di mandorle e lo zucchero, e miscelate bene. Unite il miele e versate a filo l'acqua necessaria a ottenere un impasto sodo e omogeneo (tipo frolla).

Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per circa un'ora. Trascorso il tempo di riposo, prendete un pò di pasta di mandorle e schiacciatela nelle formine, spolverizzate con zucchero a velo e amido, in modo da darle la forma desiderata.

Sformate i fruttini, disponeteli in un vassoio, spolverizzatelo con altro amido, e lasciate riposare in frigorifero per una decina di minuti.

Colorate a piacere i fruttini con i coloranti alimentari naturali e lasciateli asciugare completamente. Lucidate, a piacere, con la gomma arabica alimentare e servite.