

Le fave dei morti



DULCIS IN FUNDO?

PER ESORCIZZARE LA PAURA DELLA MORTE NON C'È NULLA DI MEGLIO DEL DOLCE. LO FACEVANO GIÀ ETRUSCHI E ROMANI CHE UTILIZZAVANO LE FAVE COME MEZZO DI COMUNICAZIONE CON I TRAPASSATI. E NOI, ANCORCHÉ TECNOLOGICAMENTE PIÙ DOTATI PER COMUNICARE CON L'ALDIQUÀ, FESTEGGIAMO IL 2 NOVEMBRE ALLA MANIERA DEGLI ANTICHI.

INGREDIENTI

100 G DI MANDORLE / 150 G ZUCCHERO IN ZOLLETTE / 70 G FARINA "00" / 50 G DI BURRO / 1 UOVO / 1 PIZZICO DI SCORZA DI LIMONE / 1 PIZZICO DI CANNELLA.

PREPARAZIONE

Fare tostare le mandorle in forno. Tritate (nel mortaio come recita la ricetta originale o in un frullatore) le mandorle tostate e lo zucchero. Unite la farina, la scorza di limone, la cannella, l'uovo ed il burro. Amalgamate tutto, anche utilizzando le mani, fino ad ottenere un composto omogeneo. E poi, dall'impasto, ricavate dei biscotti a forma di fave. Infornate e fate cuocere per 20 minuti a 180° C.

BUON
GUSTARIO 2015

Novembre

 imprebanca
LA BANCA DAL TUO PUNTO DI VISTA.