

# Oss da mort



Recette typique de la tradition tessinoise revisitée par la SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

## Préparation



Temps requis

env. 30 minutes



Difficulté

Facile - Pour tous



Dosage

10 personnes

## Caractéristiques



Plat

Dessert - Biscuits



Produit typiques

Œuf - 0 km



Adapté en

Automne - Jour des Morts

## INGRÉDIENTS

### Oss da mort

- 120 g d'amandes finement hachées
- 120 g de sucre
- 90 g de blanc d'œuf pasteurisé

## PRÉPARATION

### Oss da mort

1. Tapisser une plaque de four avec du papier sulfurisé.
2. Préchauffer le four à 160 °C.
3. Combiner tous les ingrédients dans un bol et bien mélanger.
4. Abaisser la pâte et la couper en bandes pour former les biscuits.
5. Cuire au four à 160 °C pendant 10 minutes.