

Oss da mort



Ricetta tipica della tradizione ticinese rivisitata da SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

Preparazione



Tempo richiesto

Ca. 30 minuti



Difficoltà

Facile - Per tutti



Dosi

10 persone

Caratteristiche



Piatto

Dolce - Biscotti



Prodotto tipico

Uova - Km 0



Adatto in

Autunno - Festa dei morti

INGREDIENTI

Oss da mort

- 120 g mandorle tagliate fini
- 120 g di zucchero
- 90 g di albume d'uovo pastorizzato

PROCEDIMENTO

Oss da mort

1. Foderare una teglia con carta da forno;
2. Preriscaldare il forno a 160 °C;
3. Unire tutti gli ingredienti in una bacinella e amalgamarli bene;
4. Distendere la pasta e tagliarla in strisciole per dare forma ai biscottini;
5. Cuocere in forno a 160 °C per 10 minuti.