

Cartucce

Dose per 50 Cartucce

- 250g pasta di mandorla
- 250g farina 00
- 250g uova
- 250g zucchero
- 250g margarina vallè + burro
- 1 fialetta di mandorla amara

Procedimento:

Mescolare zucchero burro e pasta di mandorla, poi aggiungere le uova una alla volta e la fialetta, infine aggiungere la farina.

Preparare una teglia, con un po' di burro e carta da forno in modo che non si muova. Adagiare sopra le cartucce con cartine.

Cottura: forno statico a **160/170 gradi** già caldo per **30/35** minuti.

****Variante alla zuppa inglese e scaglie di cioccolato***

Dose per 50 Cartucce

- 250g pasta di mandorla
- 250g farina 00
- 250g uova
- 250g zucchero
- 250g margarina vallè + burro
- 50g zuppa inglese
- 100g scaglie di cioccolato