

Läckerli con cardamomo

Ingredienti

125 g mandorle macinate
125g mandorle tagliate grossolanamente
125g nocciole macinate
125g tagliate grossolanamente

250g di canditi di limone e arancio
350g zucchero greggio

2 CC di farina
1CC cannella
1CC cardamomo macinato
1 cc sale
2 CC miele caldo
4 bianchi d'uovo

Glassa

150g di zucchero in polvere
1cc di succo di limone acqua se necessario

Preparazione

Mettere tutti gli ingredienti secchi in una ciotola e mischiarli bene, aggiungere i bianchi d'uovo. Lasciar riposare una notte.
Accende il forno a 180 °. Spianare la pasta su tanta farina ad un'altezza di c. 7 mm. Tagliare i quadratini e metterli su una teglia preparata con foglio da forno.

Cuore per 12 min circa, dipende molto da forno a forno, attenzione che i läckerli sono ancora molli quando escono dal forno.

Appena si sono un po' raffreddati mette la glassa.

Lasciare raffreddare completamente prima di metterli in una scatola.