

Ricetta Dolcetti veloci senza cottura

Preparazione

5 min

Tempo totale

5 min

Cucina: Dolce **Cucina:** Italiana

Keyword: Dolcetti veloci senza cottura **Dosi:** 20 dolcetti **Calorie:** 33kcal



Ingredienti

- 100 g mandorle
- 30 g miele
- 1-2 cucchiaini acqua

Istruzioni

1. Tritare le mandorle in modo grossolano nel nel Bimby per 10 secondi a velocità 5
2. Mettere le mandorle tritate in una ciotola, unire il miele e un cucchiaino di acqua , mescolare e controllare se rimane troppo asciutto unire ancora acqua
3. Formare delle piccole palline con l'impasto, mettere le palline nei pirottini di carta e far riposare qualche minuto prima di gustare

Note

Per ottenere una ricetta vegana puoi sostituire il miele con lo sciroppo di acero o con lo sciroppo di agave oppure il malto