



MINIBESCUITS DE MANDARINA I LLAVORS DE ROSELLA

INGREDIENTS PER A 6 COMENSALS

- 500 g de mandarina
- 10 g de llavors de rosella
- 6 unitats de clara d'ou
- 185 g de mantega
- 120 g de ametles mòltes
- 200 g de sucre
- 75 g de farina

LA PREPARACIÓ

- Precalfa el forn a 200°C amb calor a dalt i a baix. Greixa els motles i ratlla la corba de les mandarines amb un ratllador fins a obtenir aproximadament dues cullerades soperes de ratlladures; després, escorre les mandarines fins a obtenir dues cullerades soperes de suc.
- En un bol, afig-hi el suc, la ratlladura i les llavors de rosella, remena-ho i deixa-ho macerar durant quinze minuts. Mentrestant, fon la mantega en un casset al foc fins que comence a daurar-se i faci olor com d'avellana; cola-la i deixa-la temperar.
- Bat les clares a punt de neu i incorpora-hi la mantega fosa, així com l'ametlla en pols, el sucre i la



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 49.7 g	Grases 36.9 g
Kcal 578	Proteïnes 9.8 g

farina tamisades. Seguidament, afeghi el suc de mandarina, amb les llavors i la ratlladura. Remena-ho suaument amb una espàtula fins a barrejar-ho tot, posa-ho en motles aptes per al forn i cuina-ho durant vint minuts.