

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Amaretti di Valli 64

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 45 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 NOTTE DI RIPOSO IN FRIGO



INGREDIENTI

ZUCCHERO 350 gr

MANDORLE AMARE 100

MANDORLE DOLCI 500 gr

SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE 3

ALBUMI 4 o 5 montati a neve -

PER DECORARE

ZUCCHERO SEMOLATO

MANDORLE

PREPARAZIONE

- 1 Macinate le mandorle con un pò di zucchero, aggiungete lo zucchero rimasto e la scorza del limone.

Montare a neve gli albumi, incorporate all'impasto di mandorle, l' impasto, deve risultare morbido ..ma non troppo.



- 2** A questo punto lasciate riposare per tutta la notte in frigo.
Preparate delle palline grandi come polpette



- 3** e rotolatele nello zucchero.Mettete al centro una mandorla.

Cuocete in forno caldo a 150 gradi per 45 minuti o fino ad avere la superficie colorata e con delle crepe.



4 così'



NOTE

Se non trovate le mandorle amare potete usare tutte mandorle dolci e aggiungere 2-3 gocce di essenza di mandorle amare