

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Amaretti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

MANDORLE TRITATE FINEMENTE

mescolate a un pugno di mandorle amare -
500 gr

ZUCCHERO 500 gr

ALBUMI 3

ACQUA DI FIORI D'ARANCIO qualche
goccia -

BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA

PREPARAZIONE

1 Mescolate le mandorle con lo zucchero il limone e l'acqua di fiori d'arancio



2 Unite piano gli albumi semimontati poco alla volta, potrebbe anche non servire tutto quindi aggiungetene un poco alla volta fino ad avere un composto malleabile



3 Create delle palline e rotolatele nello zucchero



4 sistematele su carta forno con in cima una mandorla



5 Infornate a 180 gradi fino a quando non saranno dorati, circa 20 minuti.
Eccoli sfornati



