

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Amaretti di rosel

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 12 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

ALBUME 3

AROMA DI MANDORLA 1

MANDORLE IN POLVERE 300 gr

ZUCCHERO 200 gr

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

1 Accendete il forno a 180°C.

Iniziate a montare gli albumi a neve, aggiungete poco per volta lo zucchero, unite con il cucchiaio di legno la polvere di mandorle e per ultimo la fiala d'aroma. Mescolate per bene.





2 Ricoprite la teglia con la carta da forno e formate i vostri amaretti. Potete decidere la forma se allungati o tondi e se metterli su di un'ostia o meno.

Spolverizzateli con poco zucchero a velo.





3 Infornate gli amaretti per circa 12 - 15 minuti o fino a che prendono colore.

Una volta cotti, sfornateli e lasciateli freddare prima nella teglia e poi su di una gratella.





4 Se conservati in una scatola di latta, si conservano anche per un mese intero.