

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Amaretti

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **+ 1 ORA DI RIPOSO**



INGREDIENTI

MANDORLE abbrustolite e tritate con la buccia - 1 kg

MANDORLE AMARE 3

MANDORLE INTERE 50 gr

ZUCCHERO 600 gr

LIQUORE STREGA 1/2 bicchiere -

UOVA medie - 3

ALBUME 1

SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE

limone - 1

ZUCCHERO

PREPARAZIONE

1 Tritare le mandorle non troppo finemente.



2 Aggiungere la scorza di limone e il liquore e mescolare.



3 ,

Aggiungere le uova una per volta più l'albume e impastare fino ad ottenere un impasto morbido (non appiccicoso) ma compatto.



4 Riporre l'impasto in frigo per qualche ora. Si può preparare anche il giorno prima.

Quando l'impasto si sarà rassodato, fare un filoncino e tagliarlo a tocchetti di circa 3x3cm.



5 Formare delle palline.



6 Ripassarle nello zucchero.



7 Trasferirli in una teglia collocando al centro di ciascuna una mandorla intera.



8 Preriscaldare il forno al massimo e infornare a 180° per 10 minuti circa e per i successivi 5 minuti a 160° finchè non si noteranno delle piccole crepe.

