

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Amaretti al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE A PEZZI 50 gr

FARINA DI MANDORLE 115 gr

ZUCCHERO 225 gr

ALBUMI 2

VANILLINA

ZUCCHERO A VELO

ACQUA

PREPARAZIONE

1 Iniziate accendendo il forno a 150°C e sciogliendo il cioccolato a bagno maria.

Nel frattempo riunite in una ciotola capiente la farina di mandorle, gli albumi, lo zucchero e la vanillina.



2 Mescolate bene il composto.



3 Aggiungete al composto il cioccolato sciolto e amalgamate fino ad ottenere un composto omogeneo.



4 Controllate l'impasto, se risulta troppo morbido fatelo riposare in frigorifero per circa 15 minuti.

Passato il tempo necessario, riprendete l'impasto e realizzate delle palline.

Disponetele su una teglia ricoperta da un foglio di carta forno.

Schiacciate le palline con il dorso di un cucchiaio, spennellatele con dell'acqua e cospargetele con lo zucchero a velo.



5 Infornate i biscotti per 20/25 minuti.

Trascorso il tempo necessario fateli raffreddare e servite.