

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Amaretti calabresi di tano65

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Calabria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

MANDORLE dolci con la pellicina - 250 gr

ZUCCHERO A VELO 250 gr

MANDORLE AMARE oppure 5 gocce di
aroma mandorla amara - 15

ALBUME di uova medie - 2

PREPARAZIONE

- 1 Frullate le mandorle e lo zucchero a velo insieme e riducetele in polvere.



2 Aggiungete gli albumi e azionate ancora il tritatutto lasciandolo lavorare a lungo.



3 Preparate con l'impasto ottenuto delle palline grandi quanto una noce aiutandosi con un po' d'acqua per inumidire le mani.

Qualora l'impasto risultasse troppo morbido dovrete aggiungere un po' di mandorle macinate, al contrario, qualora fosse troppo morbido dovrete aggiungere pochissimo albume.



- 4 Allineate le palline sulla placca da forno con carta forno e cospargete con un po' di zucchero a velo ed infornate a 180°C per circa 15 minuti nella parte alta del forno.



5 In cottura gli amaretti si allargheranno leggermente appiattendosi. Gli amaretti in fase di cottura si devono leggermente appiattire.



