

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Amaretti colorati

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *8 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + *24 ORE DI RIPOSO*



INGREDIENTI

ALBUMI 3
MANDORLE AMARE MACINATE
MANDORLE DOLCI MACINATE
MIELE
ZAFFERANO
GELATINA DI MORE
PASTA DI PISTACCHIO
ZUCCHERO cucchiaino abbondante - 1

PREPARAZIONE

1 Con l'aiuto di un mixer tritare finemente le mandorle amare e le mandorle dolci.

Con l'aiuto di una frusta a mano sbattete a bagnomaria gli albumi con lo zucchero senza montare, continuate a montare a bassa velocità finchè non si scioglie lo zucchero e gli

albumi si rapprendono leggermente, ci vorranno circa 7 minuti.

A questo punto spegnete il fuoco ed aggiungete tante mandorle macinate quanto basta ad ottenere un impasto consistente, più un po' di mandorle amare macinate, diciamo un quarto delle mandorle dolci.

Dividete l'impasto in tre parti uguali ed aggiungete alla prima parte del miele scaldato con un pizzico di zafferano, alla seconda un cucchiaino di gelatina di more, alla terza un cucchiaino di pasta di pistacchio. Fate riposare gli impasti per qualche ora, poi formate delle palline grosse come noci e poggiarle sulla carta da forno schiacciando leggermente gli amaretti.

Mettete in forno già caldo a 200°C ed abbassate la temperatura dopo 2 minuti a 100°C, dopo 15 aprire leggermente lo sportello del forno e lasciate asciugare un po' per altri 10 minuti circa, l'importante è che si asciughino all'esterno.

Togliete dal forno quando ancora sono morbidi tanto solidificano raffreddando. Fate riposare 24 ore.

