

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Amaretti di Gallarate

di: *rosel*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

NOTE: *+ 12 ORE DI RIPOSO*



INGREDIENTI

ZUCCHERO 400 gr

ZUCCHERO A VELO 250 gr

MANDORLE 200 gr

MANDORLE AMARE 100 gr

AMMONIACA PER DOLCI 1 gr

ALBUME 200 gr

ZUCCHERO A VELO per decorare -

PREPARAZIONE

- 1 Riunite nel contenitore del tritatutto le mandorle sia dolci che amare con lo zucchero semolato e poco albume.



- 2 Trasferite il composto nell'impastatrice e lasciate lavorare per 15 minuti, quindi aggiungete l'ammoniaca e gli albumi rimasti, pochi per volta.



3 Aggiungete, infine, lo zucchero a velo, poco per volta per farlo assorbire bene.





4 Otterrete un composto molliccio.



5 Con l'aiuto di due cucchiari, realizzate dei mucchietti con l'impasto su placche da forno foderate con carta forno (se preferite potete usare una sac à poche).



6 Lasciate riposare all'aria i biscotti per 12 ore, quindi accendete il forno a 200°C e cuocete per 10 minuti circa o fino a doratura.



7 \$

Cospargete i biscotti di zucchero a velo e serviteli.

