

**DOLCI, FRUTTA E DESSERT** 

# Amaretti morbidi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

MANDORLE PELATE 100 gr

ZUCCHERO 100 gr

ALBUME 90 gr

ZUCCHERO SEMOLATO per spolverare -

Gli amaretti morbidi sono deliziosi, dolcetti gustosi perfetti da abbinare ad un thé o al caffè, ma sono anche molto belli da regale. Quasta ricetta ci è stata lasciata da una utente sul forum e ha avuto un successo incredibile per la sua facilità di esecuzione e per la sua sicura riuscita che abbiamo pensato di riproporvela. Provatela e fateci sapere!

Se cercate altri dolcetti da offire in una pausa golosa vi invitiamo a realizzare anche la <u>ricetta degli occhi</u> di bue: buonissimi!

## PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta degli amaretti morbidi, preparate per tempo tutti gli ingredienti in modo da averli a disposizione.



2 Frullare nel mixer le mandorle con 35 g di zucchero fino ad ottenere una farina ed unite altri 30 g di zucchero.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare gli albumi con 35 g di zucchero unendolo poco per volta.



3 A questo punto unite agli albumi le mandorle tritate con lo zucchero e qualche goccia di

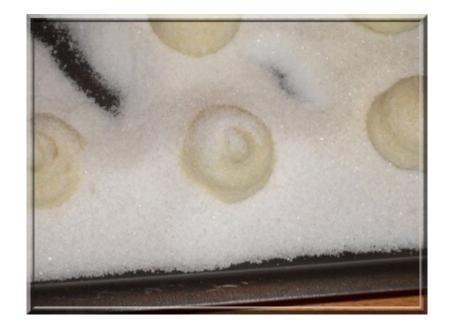
aroma alla mandorla amara e mescolare molto delicatamente.



4 Con la sacca da pasticcere ed una bocchetta grande liscia formare degli spuntoni con il composto sopra ad un letto di zucchero.



5 Copriteli ben bene con lo zucchero.



6 E con l'aiuto di una forchetta passateli nella placca del forno.





7 Infornate a 190°C per 9-10 minuti a metà altezza del forno lasciando lo sportello leggermente aperto.











## CONSIGLIO

#### Mi si sono spaccati molto in forno è normale?

Un po' devono creparsi ma magari avevi c'era poca umidità all'intenro.

#### Forno statico o ventilato?

Statico per i dolci è preferibile.

## Quanto tempo durano?

Puoi conservarli in una scatola di latta per 2 settimane circa.