

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 regalare. Questa 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 offrire in una pausa golosa vi invitiamo a realizzare anche la [ricetta degli occhi 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 pasticciare 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'interno.

Forno statico o ventilato?

Statico per i dolci è preferibile.

Quanto tempo durano?

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