

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Amaretti morbidi al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

300 g zucchero
175 g mandorle dolci pelate
150 g cioccolato fondente
75 gr. mandorle amare pelate
3 albumi d'uovo
1 bustina di vanillina

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare gli amaretti, disponete le mandorle e lo zucchero in un frullatore e macinare a velocità moderata sino ad ottenere un composto farinoso.

In una ciotola capiente montare le chiare a neve con la vanillina ed unite il composto di mandorle poco alla volta mescolando continuamente.

Lasciate riposare l'impasto una mezz'ora a temperatura ambiente.

Preparate due teglie ricoperte di carta da forno e, bagnando le dita in una bacinella con acqua fredda per non far attaccare l'impasto, preparate 24 palline delle dimensioni di una noce che disporrete a distanza di un dito una dall'altra.

Infornate a 200°C per 10 minuti, sfornate e lasciate raffreddare.

Sciogliete il blocco fondente a bagnomaria o al microonde, colate con un cucchiaino un pochino di cioccolato sulla base degli amaretti e attaccateli a coppie.

Decorate la superficie a piacere con il cioccolato.