

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Amaretti morbidi classici

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

ALBUME 2  
ZUCCHERO 30 gr  
MANDORLA AMARA 1 goccia  
SALE 1 pizzico  
MANDORLE Macinate - 103 gr  
ZUCCHERO per la teglia -

Gli **amaretti morbidi classici** sono davvero irresistibili! Morbidi, umidi, dolci ma delicati sono quei classici pasticcini da dessert che vengono serviti durante una pausa ma che sono anche perfetti per un regalo hand made. Si conservano a lungo e quindi possono essere tranquillamente preparati con un certo anticipo. Se volete ampliare la vostra gamma di pasticcini da offrire, vi consigliamo di provare anche le [madeleines](#): deliziose!

# PREPARAZIONE

**1** La prima cosa da fare per realizzare la ricetta degli amaretti morbidi classici, è quella di accendere il forno a 180°C.

Quindi iniziate montando gli albumi a neve con un pizzico di sale, poi aggiungete lo zucchero poco per volta e l'aroma.







**2** Sempre con la macchina in funzione aggiungete le mandorle tritate.

Quando saranno ben amalgamate, date un'ultima mescolata con un cucchiaino.





- 3 Trasferite il composto nella sac à poche e formate dei mucchietti nella teglia coperta con un foglio di carta forno.





4 Spolverate i biscotti con poco zucchero semolato.

Infornate gli amaretti per 15 minuti, quindi portate il forno a 200°C e fateli dorare per circa 5 minuti.





5 Ecco l'interno.



## CONSIGLIO

Potrei utilizzare lo zucchero di canna?

Sì puoi farlo tranquillamente ma vengono senz'altro più scuri.

**Quanti pasticcini escono con questa dose?**

Dai 20 ai 30, dipende dalle dimensioni!

**Come si conservano?**

Puoi conservarli in una scatola di latta per 15 giorni.