

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Amaretti morbidi facili

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA DI MANDORLE 500 gr

ZUCCHERO 500 gr

MIELE 50 gr

ALBUME 5

ZUCCHERO A VELO

Gli **amaretti morbidi** facili sono dei dolcetti da degustare davvero speciali. A differenza dei classici, la loro consistenza è tenera, quasi si sciolgono in bocca. Piccoli bocconcini che vi faranno apprezzare ancor di più una dolce pausa. Non sono per nulla difficili da fare e richiedono poco tempo. Si tratta di una ricetta semplice e che non necessariamente richiede grandi competenze. Provate questa ricetta super facile e vedrete che i risultati saranno eccellenti. Se ami i dolcetti facili e veloci vi consigliamo di realizzare anche i [pasticcini all'amarena](#): buonissimi!

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta degli amaretti morbidi facili, riunite in una terrina tutti gli ingredienti e lavorarli con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo. Anche se dovesse risultare un po' appiccicoso non preoccupatevi è assolutamente normale. In tal caso aiutatevi con un po' di farina.

Preparate una teglia da forno rivestendola con un foglio di carta forno e due ciotoline una con l'acqua e una con lo zucchero a velo.

Inumidite il palmo di una mano, prendete un pezzetto d'impasto e modellate una pallina, quindi passate le palline nello zucchero a velo cercando di non schiacciarle.

Allineate le palline su di una teglia e fate due buchi con il dito pollice e indice conferendo la forma classica al biscotto. L'impasto non opporrà resistenza alcuna.



2 Infornate a 200°C per pochi minuti o fino a che la superficie non sia crepata.

CONSIGLIO

Potrei aggiungere delle gocce di cioccolato?

Sì, non credo stiano male!

Potrei surgelarli?

Certo che sì, ma considera che si conservano per 15 giorni in una scatola di latta.

Altre ricette con l'amaretto?

Una molto buona è il [semifreddo all'amaretto](#), prova la ricetta!