

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Amaretti morbidi

di: *CasalingheDisperate*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *5 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

500 g di farina di mandorle

500 g di zucchero

50 g di miele

5 albumi

zucchero a velo q.b.

## PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una terrina tutti gli ingredienti e lavorarli con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo.

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.

Allineate le palline su di una teglia e fate due buchi con il dito pollice e indice conferendo la forma classica al biscotto.



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