

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Amaretti

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI:
[facile](#)

INGREDIENTI

200 g di zucchero semolato

120 g di mandorle dolci

80 g di mandorle amare

poco zucchero a velo

vari albumi

un po' di burro e farina.



PREPARAZIONE

- 1 Scottate tutte le mandorle in acqua bollente, pelatele e fatele asciugare 20 minuti nel forno poco caldo. Pestatele bene in un mortaio unendo a poco a poco lo zucchero semolato e passate tutto al setaccio.

Incorporate gli albumi fino ad ottenere un composto nè troppo duro nè troppo mollo. Lavoratelo bene per una decina di minuti.

Trasferite, poi, la pasta in una tasca di tela (oppure fatta con carta da forno). Imburrate ed infarinate una placca da forno e sopra ad essa premete la tasca di tela facendo uscire pochissimo composto, distanziando bene i ciuffetti tra di loro.

Spolverizzateli con zucchero a velo, lasciateli riposare per qualche ora e poi cuoceteli in forno già caldo (170° C) per circa 30 minuti.

Potete gustare gli amaretti da soli o utilizzarli per realizzare dolci deliziose, o ancora come decorazione per golose ricette come la [cioccolata calda all'amaretto!](#)

Provate anche i [brutti ma buoni](#), un'altra specialità piemontese!