

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Amarettus

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COTTURA: 25 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI:
facile



INGREDIENTI

500 g di zucchero semolato
225 g di mandorle
225 g di mandorle amare
3 albumi
poca farina bianca.

PREPARAZIONE

1 Immergete nell'acqua in ebollizione le mandorle dolci e quelle amare, poi scolatele a poco per volta e pelatele; mettere su una placca e fatele asciugare in forno tiepido. Estratele, lasciatele raffreddare e a poche per volta pestatele nel mortaio sino ad averle ridotte in polvere.

In una larga ciotola montate a neve gli albumi e incorporatevi la polvere di mandorle e lo zucchero; mescolate accuratamente ottenendo una pasta morbida ma non molle.

Con l'impasto fate delle palline grandi quanto una noce sistemandole mano a mano su una

placca coperta con carta pergamena spolverizzata con poca farina bianca; schiacciatele leggermente e passatele in forno già caldo a 120°-150° C lasciandovele per 20-25 minuti, sino ad avere gli 'amarettus' di un bel colore dorato.