

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Amaretti morbidi semplici

di: *Cookaround*

DOSI PER: 24 pezzi    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

MANDORLE PELATE 100 gr

ZUCCHERO 100 gr

ALBUME 90 gr

ZUCCHERO per spolverare -

AROMA ALLA MANDORLA AMARA

Cercate la ricetta perfetta per fare una pausa golosa? Provate questi amaretti morbidi semplici, perché il loro gusto e la loro consistenza è davvero speciale. La ricetta poi è davvero semplice, pochi passi, pochi accorgimenti e avrete qualcosa di dolce da mangiare. Si abbinano perfettamente con un thé caldo o del gelato alla vaniglia.

Che ne dite di provare a fare questi amaretti subito?

# PREPARAZIONE

- 1** Quando volete realizzare la ricetta degli amaretti morbidi semplici, per prima cosa assicuratevi di avere a disposizione tutti gli ingredienti necessari per la preparazione, quindi procedete nel seguente modo: frullate nel mixer le mandorle con 35 g di zucchero, fino ad ottenere una farina, aggiungete alla farina, altri 30 g di zucchero e frullate il tutto rapidamente, quindi tenete momentaneamente da parte.
- 2** In un recipiente montate a neve gli albumi con 35 g di zucchero. Unite gli albumi montati a neve alla farina di mandorle, preparata in precedenza, aromatizzate con qualche goccia di aroma alla mandorla amara e mescolate il tutto, molto delicatamente, in maniera tale da ottenere un composto morbido e omogeneo.
- 3** All'interno di un recipiente versate uno strato di zucchero semolato. Mettete il composto alle mandorle all'interno di una sac a poche con bocchetta liscia, formate dei dischetti, facendoli ricadere direttamente nel recipiente dove avete messo lo strato di zucchero e, cercate di ricoprirli completamente con lo zucchero.
- 4** Rivestite una placca con della carta forno e, con l'aiuto di una spatola, trasferite gli amaretti appena preparati all'interno della placca. Infornate a metà altezza a 190°C in forno statico per circa 12-15 minuti, lasciando lo sportello del forno leggermente aperto.
- 5** Trascorso il tempo di cottura, sfornate lasciate raffreddare e servite.