

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Amaretti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

1 kg di mandorle non spellate  
4 uova  
400 g di zucchero  
cannella  
pepe garofanato e un pizzico di  
bicarbonato.

### PREPARAZIONE

**1** Tritare finemente le mandorle, aggiungere le uova, lo zucchero, la cannella, il pepe garofanato e un pizzico di bicarbonato.

In un piattino versare dell'acqua e bagnarsi le dita. Dare forma agli amaretti e metterli in un tegame infarinato.

Cuocerli a 150° per 15 minuti.