

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Amaretti

di: *I Love Salento*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 15 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



## INGREDIENTI

MANDORLE abbrustolite e tritate con la buccia - 1 kg  
MANDORLE AMARE 3  
MANDORLE INTERE 50 gr  
ZUCCHERO 600 gr  
LIQUORE STREGA 1/2 bicchiere -  
UOVA medie - 3  
ALBUME 1  
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE  
limone - 1  
ZUCCHERO

## PREPARAZIONE

1 Tritare le mandorle non troppo finemente.



2 Aggiungere la scorza di limone e il liquore e mescolare.



3 ,

Aggiungere le uova una per volta più l'albume e impastare fino ad ottenere un impasto morbido (non appiccicoso) ma compatto.



4 Riporre l'impasto in frigo per qualche ora. Si può preparare anche il giorno prima.

Quando l'impasto si sarà rassodato, fare un filoncino e tagliarlo a tocchetti di circa 3x3cm.



5 Formare delle palline.



6 Ripassarle nello zucchero.



7 Trasferirli in una teglia collocando al centro di ciascuna una mandorla intera.



8 Preriscaldare il forno al massimo e infornare a 180° per 10 minuti circa e per i successivi 5 minuti a 160° finchè non si noteranno delle piccole crepe.

