

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Amaretti Abruzzesi

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 1 NOTTE DI RIPOSO IN FRIGO DELL'IMPASTO



INGREDIENTI

MANDORLE DOLCI 1 kg

MANDORLE AMARE 50 gr

ALBUMI DI UOVO MONTATI A NEVE 7

ZUCCHERO 700 gr

LIMONE GRATTOGIATO

PREPARAZIONE

1 Nel mixer tritare finemente le mandorle con lo zucchero.

Impastare tutti gli ingredienti con le fruste elettriche fino ad avere un composto omogeneo e lasciate riposare una notte.

Formate delle palline e passarle nello zucchero.

Mettete in una teglia con carta forno e infornare a 200°, quando sono dorati potete

sforzare, ci vorranno circa 15 minuti.

