

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Amaretti di Gallarate semplici

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + *12 ORE DI RIPOSO*



Gli **amaretti di Gallarate** semplici sono dei deliziosi dolcetti che vengono fatti ancora oggi con una ricetta squisita e decisamente a carattere familiare. La loro origine è un po' incerta ma quello che è certo è la loro bontà. Leggermente diversi dagli omonimi di Saronno, si dice che siano così bruttini perché di notte un gatto li pestò di notte rivinandone irrimediabilmente la forma. Ma quanto a gusto nulla da dire, ancora oggi sono perfetti! Questa ricetta ci è stata lasciata da una nostra utente del forum che ha voluto dividerla con noi e a nostra volta ve la proponiamo.

Se cercate dei dolcetti da dessert provate anche i

medaglioni al lampone: buonissimi!

INGREDIENTI

ZUCCHERO 400 gr

ZUCCHERO A VELO 250 gr

MANDORLE 200 gr

MANDORLE AMARE 100 gr

AMMONIACA PER DOLCI 1 gr

ALBUME 200 gr

ZUCCHERO A VELO per decorare -

PREPARAZIONE

- 1 Riunite nel contenitore del tritatutto le mandorle sia dolci che amare con lo zucchero semolato e poco albume.





- 2 Trasferite il composto nell'impastatrice e lasciate lavorare per 15 minuti, quindi aggiungete l'ammoniaca e gli albumi rimasti, pochi per volta.



3 Aggiungete, infine, lo zucchero a velo, poco per volta per farlo assorbire bene.





4 Otterrete un composto molliccio.



5 Con l'aiuto di due cucchiari, realizzate dei mucchietti con l'impasto su placche da forno foderate con carta forno (se preferite potete usare una sac à poche).

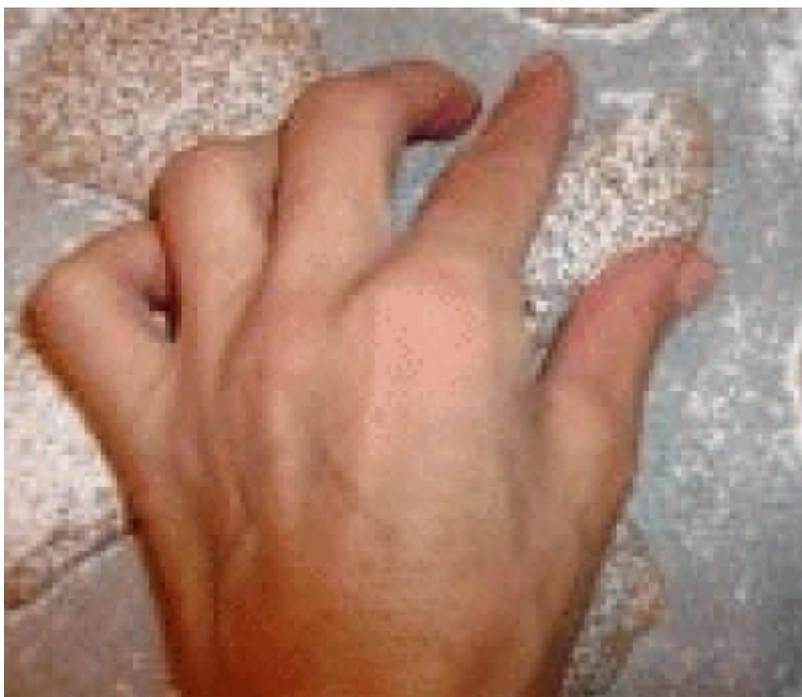


6 Lasciate riposare all'aria i biscotti per 12 ore, quindi accendete il forno a 200°C e cuocete per 10 minuti circa o fino a doratura.



7 \$

Cospargete i biscotti di zucchero a velo e serviteli.



CONSIGLIO

Potrei raddoppiare la dose e surgelarli?

Sì certo, puoi tranquillamente surgelarli.

Dovendo regalarli quanto tempo prima posso farli?

Si possono conservare in una scatola di latta per una quindicina di giorni.

Non ho lo zucchero a velo come posso fare?

Puoi frullare quello classico, oppure puoi usare lo zucchero semolato.