

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Amaretti di Gallarate

di: *Minnie67*

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + *12 ORE DI RIPOSO*



Gli **amaretti di Gallarate** sono dei pasticcini buonissimi e sono molto diversi da quelli di Saronno. Il loro sapore e la loro consistenza li rende unici e irripetibili. Anche se il loro aspetto non è dei migliori questi pasticcini sono golosissimi. Sono bruttini perché sembra che siano nati da uno sbaglio! E come al solito da alcuni errori nascono cose buonissime! Provate questa ricetta e vedrete che bontà!

Se cercate altri dolcetti per una pausa golosa o

magari da regalare, vi invitiamo a provare anche i famosi [pasticcini ad S](#): simpatici e squisiti!

INGREDIENTI

MANDORLE PELATE 125 gr

ZUCCHERO 200 gr

ALBUME 60 gr

AROMA ALLA MANDORLA AMARA

qualche goccia -

ZUCCHERO A VELO poco -

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta degli amaretti di Gallarate, assicuratevi di aver predisposto per tempo tutti gli ingredienti.



- 2 Tritare finemente nel mixer le mandorle con parte dello zucchero e poi unirle al resto dello zucchero.

Rompete un pò il filo degli albumi, in questo modo si verseranno meglio nel composto.



- 3 Mettete nel mixer le mandorle, tenendone da parte un pò, e aggiungete l'albume mettendone un cucchiaino alla volta.



- 4 Unite anche l'aroma ed il resto delle mandorle.

Deve risultare un impasto piuttosto denso, per verificare la giusta consistenza mettete un cucchiaino nell'impasto, questo deve restare in piedi.



5 Trasferite il composto nella sacca da pasticciare con bocchetta liscia grande.



6 Formate degli spuntoni nella placca del forno foderata di carta forno.

Coprite con dello zucchero a velo.



7 Mettete ad asciugare per 12 ore.

Accendete il forno a 200°C.

Prendete gli amaretti e con le dita schiacciateli dai lati.



8 Cospargere nuovamente di zucchero a velo.

Infornate per 10 minuti a metà altezza.





CONSIGLIO