DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Amaretti di Modena

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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

INGREDIENTI

100 g mandorle dolci pelate e tritate

100 g zucchero

3 mandorle amare pelate e tritate

1 chiara d'uovo montata a neve

PREPARAZIONE

1 Mescolate insieme tutti gli ingredienti, formate delle palline della grandezza di una noce e disponetele su una placca da forno ben oleata.

Cuocete in forno a calore moderato (170° circa) fino a quando assumono un bel colore dorato.