

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Amaretti morbidi facili

di: *CasalingheDisperate*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

FARINA DI MANDORLE 500 gr

ZUCCHERO 500 gr

MIELE 50 gr

ALBUME 5

ZUCCHERO A VELO

Gli **amaretti morbidi** facili sono dei dolcetti da degustare davvero speciali. A differenza dei classici, la loro consistenza è tenera, quasi si sciolgono in bocca. Piccoli bocconcini che vi faranno apprezzare ancor di più una dolce pausa. Non sono per nulla difficili da fare e richiedono poco tempo. Si tratta di una ricetta semplice e che non necessariamente richiede grandi competenze. Provate questa ricetta super facile e vedrete che i risultati saranno eccellenti. Se ami i dolcetti facili e veloci vi consigliamo di realizzare anche i [pasticcini all'amarena](#): buonissimi!

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta degli amaretti morbidi facili, riunite in una terrina tutti gli ingredienti e lavorarli con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo. Anche se dovesse risultare un po' appiccicoso non preoccupatevi è assolutamente normale. In tal caso aiutatevi con un po' di farina.

Preparate una teglia da forno rivestendola con un foglio di carta forno e due ciotoline una con l'acqua e una con lo zucchero a velo.

Inumidite il palmo di una mano, prendete un pezzetto d'impasto e modellate una pallina, quindi passate le palline nello zucchero a velo cercando di non schiacciarle.

Allineate le palline su di una teglia e fate due buchi con il dito pollice e indice conferendo la forma classica al biscotto. L'impasto non opporrà resistenza alcuna.



2 Infornate a 200°C per pochi minuti o fino a che la superficie non sia crepata.

CONSIGLIO