**AMARETTIS MOELLEUX**

Ingredients :

200gr de poudre d’amandes

170 gr de sucre

2 blancs d’œufs

Sucre glace

Amandes entières

2 cuillères à café d’amandes amères

Zeste de citron jaune

Mode opératoire :

Mettre la poudre d’amandes dans un saladier, le sucre , le zeste, les amandes amères .

Monter les blancs et les intégrer délicatement dans la poudre d’amandes

Laisser reposer 30 minutes

Faire des boules de la grosseur d’une noix et les rouler dans le sucre glace

Mettre une amande au centre de chaque de chaque boule

Mettre au four thermostat 170/180° pendant 10 minutes

Laisser refroidir

Bonne dégustation