

Pour une vingtaine d'amaretti :

210g d'amandes en poudre, 140g de sucre glace, 2 blancs d'œufs, 4 bonnes cuillères à soupe de Crème de marrons ou de confiture de marrons

1. Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes avec le sucre glace.
2. Ajoutz les blancs d'oeufs et la crème de marrons. Mélanger bien.
3. Mettre une vingtaine de minutes au réfrigérateur pour raffermir la pâte.
4. Préchauffer le four **à 180°C**.
5. Façonner des boules en roulant un peu de pâte entre ses mains puis dans du sucre glace.
6. Poser sur du papier sulfurisé puis enfournez **15 mn**. Laisser refroidir avant de manipuler.