

Amaretti

Ingrédients

250 g d'amandes

2 blancs d'œufs

125 g de sucre

1 cuillère à café d'extrait d'amande amère

Amandes pour décorer

Sucre glace

Emonder les amandes et les mixer finement. Ajouter le sucre.

Battre les blancs en neige. Ajouter les blancs en neige à la poudre d'amande et l'extrait d'amande amère. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Former une petite boule de pâte, la rouler dans le sucre glace et la déposer sur la plaque de cuisson. Déposer au centre une amande entière.

Procéder ainsi jusqu'à épuisement de la pâte.

Cuire à four moyen (150°C) pendant 15 minutes.