

## AMARETTI

### Ingredienti

- zucchero (300gr)
- mandorle dolci (200gr)
- 50 mandorle amare
- 3 albumi d'uovo

### Come si prepara

Sbucciare le mandorle, passarle un poco in forno a farle asciugare e poi tritarle finissime nel mixer.

Montare a neve ben ferma gli albumi e aggiungere le mandorle e lo zucchero formando un impasto abbastanza sodo.

Se l'impasto dovesse risultare troppo tenero aggiungere poco zucchero, se troppo asciutto una ulteriore chiara d'uovo montata a neve.

Formare delle palline grosse quanto una noce, schiacciarle e metterle su una placca da forno rivestita di carta da forno.

Cuocere gli amaretti in forno moderato, non superando i 100 gradi fino a che assumeranno un bel colore dorato.

**Difficoltà:** 2

**Gradimento:** 3

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	408 kcal 1708 kJ
-------------------	---------------------

### Tags

occasioni speciali, feste, divertenti, biscotti, amaretti



