



Amaretti

Ingrédients :

(pour une quinzaine de biscuits)

100 grammes de poudre d'amandes
80 grammes de sucre glace + 3-4 c.s.
1 blanc d'oeuf
quelques gouttes d'arôme d'amande amère

Préparation :

- Mélanger la poudre d'amandes et les 80 grammes de sucre glace
- Ajouter le blanc d'oeuf et l'arôme d'amande amer, mélanger
 - Prélever une peu de pâte (grosseur d'une noix), façonner en boule à l'aide de deux cuillères à café
- Rouler dans le sucre glace et déposer sur une plaque garnie d'un papier de cuisson
- Cuire dans le four préchauffer à 150 degrés environ 15 minutes

