

Amaretti au thé matcha



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 30 minutes
- ✓ **Repos** : 20 minutes
- ✓ **Cuisson** : 12 minutes

✓ **Ingrédients**

pour une vingtaine de biscuits :

- 2 blancs d'œuf
- 150 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre glace
- 2 cuillères à café de thé Matcha
- 3 gouttes d'arôme d'amande amère
- sucre glace



✓ **Préparation :**

Dans un saladier, mélangez le sucre glace avec la poudre d'amandes et le thé Matcha.

Ajoutez les blancs d'œuf, l'amande amère et mélangez bien. Laissez reposer la pâte au frais pendant 20 minutes.

Préchauffez le four à 180°C.

Versez environ 3 cuillères à soupe de sucre glace dans une assiette creuse.

Avec la pâte, façonnez des petites boules de la taille d'une noix. Roulez-les dans le sucre glace et placez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé en veillant à bien les espacer.

Enfournez pour 12 minutes.

A la sortie du four, laissez refroidir sur une grille. Les amaretti se conservent pendant plusieurs jours dans une boîte en métal.

www.audalacuisine.com