

Gli amaretti morbidi



Ingredienti :

Polvere di mandorle 200 g
Zucchero 125 g
Albumi 60 g
Estratto di mandorla amaro

- Mettete la polvere di mandorle con lo zucchero nella coppa.
- Aggiungete anche gli albumi e amalgamate bene il composto in modo che non risultino grumi.
- Aggiungete l'estratto di mandorla amaro.
- Ricoprite una teglia con carta forno, riponete il composto in una tasca da pasticciere e create tante noci, distanziate una dall'altra. Schiacciatele leggermente.
- Fate cuocere in forno a 180 gradi per circa 10 minuti.