

AMARETTI 3

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di mandorle sbucciate
- 200 g di zucchero
- 1 albume d'uovo
- zucchero

Abbrustolite nel forno le mandorle per qualche minuto; dopodichè pestate in un mortaio con lo zucchero. Mescolate questo composto con l'albume d'uovo al fine di ottenere una pasta non troppo dura. Imburrate una piastra da forno e cospargetela di farina eliminando quella in eccesso. Mettete la pasta dentro una siringa per dolci e formate sopra la piastra dei tondini staccati l'uno dall'altro. Lasciate riposare per 2 ore e poi cuocete in forno a fuoco basso fino a quando non diventino dorati e asciutti.