



AMARETTI A LA PISTACHE



Pour une trentaine de petits gâteaux, soit pour 8 gourmands:

2 blancs d'œufs
170 g de sucre glace + 50 g
180 g de pistaches réduites en poudre

Préchauffer le four à 210°.

Au robot, battre les blancs d'œufs en neige pas trop ferme. En continuant à les battre, verser le sucre glace, dès qu'il est bien incorporé, arrêter le robot. Cela prend environ 1 mn.

A la main, avec une spatule, ajouter alors délicatement la poudre de pistaches.

Sur une plaque anti-adhésive ou une feuille en silicone, avec une cuillère à soupe, disposer des petits tas de la valeur d'1/2 cuillère environ en les espaçant un peu.

Enfourner pour un bon ¼ d'heure et les laisser refroidir avant de les enlever de la plaque et de les saupoudrer avec le sucre glace restant.