



## **AMARETTI A LA POUDRE DE NOISETTES**



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: environ 15 mn**

**Pour une trentaine de gâteaux:**

2 blancs d'œufs

160 g de sucre glace

180 g de poudre de noisettes

Préchauffer le four à 210°.

A l'aide du robot, battre les blancs d'œufs en neige pas trop ferme.

A la spatule, incorporer le sucre puis les noisettes en poudre en opérant délicatement mais assez rapidement.

Façonner des petites boules de pâte de la taille d'une petite noix et les poser sur une plaque anti-adhésive ou une feuille de silicone, en les espaçant bien.

Enfourner pour environ 15 mn et laisser refroidir avant de les saupoudrer d'un peu de sucre glace.