

## PETITS AMARETTI



**Pour 12 beaux amarettis "type cookies" (pour les 45 petits et dodus préconisés, on repassera !)**

- 200 g d'amandes émondées moulues
- 100 g de sucre en poudre
- ½ petit flacon d'arôme d'amande amère (j'ai mis ¼)
- 2 blancs d'oeufs
- sucre glace pour saupoudrer

Préchauffez le four à 150° C...

Recouvrez une plaque de papier sulfurisé, ou une toile de cuisson silicone...

Mélangez les amandes, 50 g de sucre et l'arôme d'amande amère...

Battez les blancs d'oeufs en neige et ajoutez le sucre en pluie sans cesser de fouetter jusqu'à ce que la masse soit brillante. Incorporez délicatement le mélange à base d'amande...

A l'aide de deux cuillères à café, formez des petites boules.

Faire cuire au four (à chaleur tournante, 130° C) pendant 15 minutes et laissez les gâteaux sécher encore 1 heure dans le four éteint.

J'ai fait ensuite coulé de l'eau froide sur la plaque à pâtisserie et j'ai remis ma toile silicone dessus, ce qui m'a permis de les décoller sans aucune contrainte. Puis Ils ont été placés sur une grille jusqu'au refroidissement puis ensuite saupoudrés de sucre glace...

Conservez dans une boîte fermées dans un endroit sec...