

AMARETTI BÉA

INGRÉDIENTS

150 g de poudre d'amandes

150 g de sucre glace

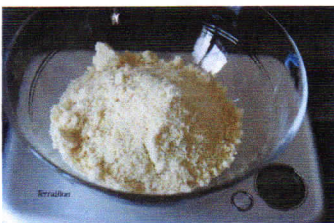
50 g de blancs d'oeufs

Quelques gouttes de colorant

Selon les goûts : quelques gouttes d'extrait d'amande amère et/ou liqueur Amaretto

PRÉPARATION

Avant tout, préchauffer le four à 170°C



Peser la poudre d'amandes



Ajouter le sucre glace



et enfin les blancs d'oeufs



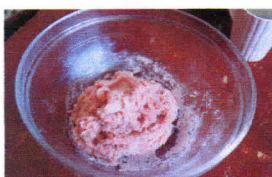
Mélanger à la fourchette



Jusqu'à obtenir une « pâte »
homogène



Ajouter le colorant
(ou pas)



Aspect de la préparation
terminée



Former des boules



Rouler dans le sucre glace



Déposer sur une plaque
beurrée ou avec papier
sulfurisé



Enfourner pour 10 minutes
à 170°C



BON APPETIT !!