



## **AMARETTI**

**4 blancs d'oeufs - 350g poudre d'amandes - 8 gouttes d'extrait d'amandes amères - 300g sucre semoule - 100g sucre glace –**

**Fouetter les blancs d'oeufs en neige, incorporer les 300g sucre semoule et les fouetter 2min supplémentaires. Incorporer petit à petit cette meringue à la poudre d'amandes en mélangeant délicatement avec une spatule en bois, puis les gouttes d'extrait d'amande amère.**

**Préchauffer le four 200°.**

**Façonner les amaretti à la main, la valeur d'une càs de pâte par biscuit, leur donner un aspect irrégulier ou en boule à aplatis, tout en les enrobant de sucre glace.**

**Disposer les amaretti sur une plaque de cuisson. Glisser dans le four et cuire 5 à 6 min à 200° (dorés). Refroidir.**