

Amaretti (confiserie aux amandes)



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Possibilité de remplacer les amandes en poudre par de la noix de coco.

Recette proposée par : Josie Reigner

Ingrédients

- 175 g d'amandes - en poudre
- 1 cc d'extrait d'amande amère
- 2 blancs d'oeufs
- 150 g de sucre - en poudre
- 50 g de sucre - glace

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 2 Dans un saladier, montez les blancs en neige ferme, puis incorporez le sucre en poudre et mélangez pendant 2 minutes.
- 3 Ajoutez délicatement les amandes en poudre et l'extrait d'amande amère.
- 4 Réalisez-en des biscuits en forme de rochers, puis enrobez-les de sucre glace.
- 5 Déposez votre préparation sur une plaque allant au four recouverte de papier de cuisson.
- 6 Enfourniez pendant une dizaine de minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

