

# Amaretti Aromatici

Mescolate insieme le mandorle tritate finemente, la cioccolata, la polvere di cacao e di caffè e gli aromi. Montate a neve l'albume unitamente al sale e al succo di limone, aggiungete lo zucchero e mescolate per circa 2 minuti. Aggiungete quindi le mandorle tritate. Con una siringa da pasticciere dalla bocchetta a forma di stella strizzate la pasta formando gli amaretti. Disponeteli su una teglia rivestita di carta da forno e cuoceteli per circa 15 minuti a 160 gradi in forno già caldo.

Suggerimento: potete guarnire gli amaretti con una buccia d'arancia ritagliata, precedentemente riscaldata nello sciroppo.

## Ingredienti

50 G Mandorle  
50 G Cioccolata Fondente  
1 Cucchiaino Polvere Di Cacao  
1 Cucchiaino Polvere Di Caffè Solubile  
1 Cucchiaino Cannella E Chiodi Di Garofano  
2 Albumi D'uovo  
1 Pizzico Sale  
1 Cucchiaino Succo Di Limone  
75 G Pectina  
Per Guarnire:  
1 Arancia (scorza)

## Note

Preparazione: 90 minuti.