

Amaretti Morbidi

Macinate nel mixer lo zucchero con i due tipi di mandorle. Montate a neve i bianchi d'uovo ed unitevi la polvere che avete ottenuto prima. Fate delle palline con un cucchiaino; mettetele su di un foglio di carta da macelleria e passate al forno caldo per un quarto d'ora.

Ingredienti

50 G Mandorle Amare
150 G Mandorle Dolci
300 G Zucchero A Velo
10 Albumi D'uovo

Note

Preparazione: 110 minuti.