

Amaretti

Passate le mandorle al mixer con un po' di zucchero e tritatele finemente; passatele al setaccio ed eventualmente ripetete l'operazione fino a che non avrete ottenuto una farina di mandorle sottile. Unite il resto dello zucchero, mescolate e amalgamate accuratamente alle chiare che avrete montato a neve ferma con un pizzichino di sale. Formate con il composto delle palline di 4-5 centimetri di diametro. Rotolatele in una miscela di farina e zucchero e deponetele su una placca ricoperta da carta speciale. Infornate a forno medio (180 gradi) per 15 minuti fino a che non sono leggermente dorati.

Ingredienti

Mandorle
Zucchero
Albumi D'uovo
1 Pizzico Sale

Note

Preparazione: 90 minuti.