

Amaretti



Recette typique de la tradition tessinoise revisitée par la SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

Préparation



Temps requis env. 180 minutes



Difficulté Facile - Pour tous



Dosage 40 pièces

Caractéristiques



Plat Dessert - Amaretto



Produit typiques Amaretto - 0 km



Adapté en Été - Avec un café

INGRÉDIENTS

Amaretti

- ☐ 2 œufs
- ☐ 160 g sucre
- ☐ 280 g amandes moulues
- ☐ Sucre glace selon les besoins

PRÉPARATION

Amaretti

1. Séparer les œufs, fouetter les jaunes avec du sucre.
2. Fouetter les blancs d'œufs.
3. Ajouter la farine d'amande aux jaunes.
4. Mélangez avec le blanc d'œuf fouetté et laissez reposer au réfrigérateur pendant 2 heures.
5. Former des boules de 13 g par pièce et les rouler dans du sucre glace.
6. Cuire à 180 °C pendant 25-30 min.