

Amaretti



Ricetta tipica della tradizione ticinese rivisitata da SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

Preparazione



Tempo richiesto ca. 180 minuti



Difficoltà Facile - Per tutti



Dosi 40 pezzi

Caratteristiche



Piatto Dolce - Amaretto



Prodotto tipico Amaretto - Km 0



Adatto in Estate - Con un caffè

INGREDIENTI

Amaretti

- 2 uova
- 160 g zucchero
- 280 g mandorle macinate
- q.b. zucchero a velo

PROCEDIMENTO

Amaretti

1. Separare le uova, montare i tuorli con lo zucchero;
2. Montare a neve gli albumi;
3. Aggiungere ai tuorli la farina di mandorle;
4. Amalgamare con l'albume montato e lasciar riposare in frigorifero per 2 ore;
5. Formare delle palline da 13 g per pezzo e rotolarle in zucchero a velo;
6. Cuocere in forno a 180 °C per 25-30 min.