

Amarettinis : des gourmandises pour préparer les fêtes

Ingrédients pour 15 biscuits :

2 blancs d'oeuf
1 pincée de sel
75 g de sucre + 1 cuillère à soupe
6 g de farine
75 g de poudre d'amandes
2 gouttes d'amande amère

Préparation :

Allumer le four à 180°

Dans une terrine mélanger la moitié du sucre, la poudre d'amandes, la farine.

Réserver.

Fouetter les blancs en neige ferme avec la pincée de sel.

Ajouter délicatement les poudre et les gouttes d'amande amère.

Mettre l'appareil dans une poche à douille.

Faire des petits tas espacés, sur une feuille de papier sulfurisé, posée sur le plat du four, saupoudrer d'un peu de sucre en poudre.

Faire cuire 25 minutes.

Sortir du four, laisser refroidir sur une grille.

Ils se conservent 2 semaines dans une boîte hermétique.

<http://deliceyes.over-blog.org/>