

Amaretti

Nombre de personnes: 12

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- AMANDES HACHÉES	200g
- SUCRE IMPALPABLE	200g
- BLANC(S) D'OEUF(S)	2
- EXTRAIT D'AMANDES	1/2 c à café
- CAFÉ	1 c à soupe (soluble)
- CACAO AMER EN POUDRE	1 c à soupe

Recette:

- Préchauffez le four 180°C.
- Mélangez au robot la poudre d'amandes, le sucre et les blancs d'œufs.
- Ajoutez l'essence d'amande, le café (en grains) et le cacao.
- Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Formez des boules de pâte et disposez-les sur du papier sulfurisé. Aplatissez-les légèrement.
- Enfournez pendant 10 minutes.
- Sortez et saupoudrez de sucre impalpable et cacao. Laissez refroidir avant dégustation.



Remarque:

Ils se conservent très bien dans une boîte métallique hermétique.