

# LA CUCINA DI PESACH

## Dolci

## AMARETTI

### INGREDIENTI

300 g di mandorle

200 g di zucchero

2 albumi

### ISTRUZIONI

Montate gli albumi a neve fermissima e metteteli in frigo. A parte, tritate le mandorle riducendole in polvere e mescolate le mandorle con lo zucchero.

Unite i bianchi al mix di mandorle e zucchero con un movimento uniforme del braccio per ottenere un impasto denso, di consistenza tipo quello delle polpette.

Fate delle palline con l'impasto, schiacciatele un pochino su una teglia coperta di carta da forno e infornate gli amaretti a 150° per circa 30/45 minuti, finchè non sono ben asciutti e croccanti. Mai come in questo caso vi consiglio di tenere d'occhio il forno, perchè ci mettono tanto tempo a cuocere ma poco a bruciarsi, specialmente sul fondo.

