

Les Amarettis de Myriane



Ingrédients :

- 2 blancs d'œufs
- 200 gr de poudre d'amandes
- 200 gr de sucre glace
- 1 à 2 cuillères à café d'extrait d'amandes amères (ou + en fonction des goûts de chacun)
- On peut y ajouter un peu d'Amaretto

Il suffit simplement de mélanger tous les ingrédients après avoir monté les blancs en neige puis d'incorporer ces derniers au mélange des poudres + extrait d'amandes.

Si la consistance est trop collante, il suffit de rajouter de la poudre d'amandes et du sucre glace.

Ensuite vous façonnez des petites boules à l'aide d'une cuillère à café (ou se servir d'une poche à douille afin de donner un aspect biscuit) que vous roulez ensuite dans la main et que vous aplatissez légèrement avant de placer sur la lèche -frite du four recouverte éventuellement de papier sulfurisé.

Ne pas oublier de saupoudrer les Amarettis de sucre glace avant de mettre au four.

Puis vous cuisez à four (180°) pendant 12 à 15 mn (vraiment pas plus sinon les Amarettis seront trop durs)

Les biscuits doivent être moelleux et légèrement dorés.

- 🌈 Une petite astuce s'il est possible vous laissez croûter : mettre au frigidaire durant 45 mn avant de mettre au four, c'est encore mieux !

Bonne dégustation !!!