



Biscuits italiens ou amaretti

Ingredients

2 blancs d'oeufs
20g de poudre d'amande
100g de sucre
1cuillère à soupe de farine
1/2cuillère à café d'arôme d'amande
1pincée de sel
du sucre glace
des amandes

Étape de la recette

- Pour une douzaine de biscuits -

Préchauffer le four à 180°C

A l'aide d'un batteur monter les blancs en neige avec la pincée de sel

Sur la fin ajouter le sucre en 3 fois et continuer de battre 2-3 minutes pour avoir une meringue brillante

A l'aide d'une maryse incorporer délicatement la farine et la poudre d'amande

Pour finir ajouter l'arôme d'amande

Mettre du sucre glace dans une assiette

Faire une douzaine de boules avec la pâte et les rouler dans le sucre glace

Aplatir légèrement les boules et y déposer une amande entière ou 1/2, à vous de voir

Enfourner pour environ 10 minutes