

# AMARETTIS



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



Pour une vingtaine de petits biscuits  
Ø 3cm

- 85 g poudre amandes (non blanchie)
- 75 g sucre1 blanc d'œuf
- 75 g sucre glace
- 1 c. à café Amaretto (optionnel)
- à peine ½ c. à café extrait amandes amères
- confection - sucre glace

Commencez par monter le blanc d'œuf en neige pas trop ferme. Ajoutez le sucre doucement tout en continuant à battre et continuez de fouetter pendant 2 minutes.

Incorporez petit à petit :

- la poudre d'amande (de préférence non blanchie : je trouve que les biscuits sont plus jolis avec de la poudre couleur amande, sinon les amarettis sont très "blancs", ça fait moins naturel et c'est moins appétissant...)
  - l'extrait d'amandes amères (ATTENTION, ayez la main légère !!!!!)
  - l'Amaretto (beaucoup de recettes n'en mettent pas, mais je trouve que comme l'extrait d'amandes amères est très très fort et pas forcément très facile à doser - ça coule vite ce truc ! -, c'est plus facile de mêler un peu des deux pour arriver à une odeur ET un goût qui est juste comme il faut - après si vous n'en avez pas, vous pouvez faire sans !)
- Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène.

Après ça, on installe ce qu'il faut pour commencer le "façonnage". Versez un peu de sucre glace dans une coupelle, et rassemblez sur le plan de travail : la pâte, la coupelle de sucre glace, une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, et une petite cuillère...

Préchauffez le four à 150°C.

À l'aide de la petite cuillère, prenez un peu de pâte. Façonner une petite boule d'environ 3 cm de diamètre et faites-la rouler dans le sucre glace. Disposez sur la plaque en espaçant suffisamment pour laisser la place aux biscuits de se développer à la cuisson.

Enfournez pendant 20 minutes exactement (ou pas, suivant votre four).

Laissez refroidir. Ils peuvent se déguster encore chauds ou complètement refroidis.

Quand ils sont bien froids, vous pouvez les conserver quelques jours dans une boîte hermétique.

