



Biscotti Amaretti - [Visualizza sul sito di line](#)

dolci - pasticceria - farina mandorle

Ingredienti

2 albumi

100 gr di zucchero semolato + 50gr di zucchero a velo

185 gr di farina di mandorle

sbattere gli albumi a neve e incorporare lo zucchero a velo, continuare a sbattere e aggiungere lo zucchero (gli albumi devono essere molto fermi).

con una marysa incorporare la farina di mandorla delicatamente, il composto deve risultare compatto, fare delle palline che dovete cospargere di zucchero a velo.

mettere una carta da forno dentro una teglia appoggiare le palline infornare al forno 180° 15 minuti.

gli amaretti devono risultare un po dorati sopra e morbidi all'interno.

si puo aggiungere se volete essenza di mandorla amare, io l'ho messa

[immagine non più disponibile].