



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

Ricette varie - Biscotti - mandorle dolci e amare

Postata a Rosaria

Ingredienti

400 g di mandorle dolci
100g di mandorle amare
500g di zucchero
3 albumi

Procedimento

Sbollentare un attimo le mandorle, spellare ed asciugare. Triturarle lasciandole della consistenza di una granella (attenzione a questa operazione, non devono produrre olio!). Aggiungere lo zucchero
Montare leggermente gli albumi quindi incorporarli alle mandorle ed amalgamare con cura.
Prendere pezzetti di impasto delle dimensioni di una polpetta, schiacciarle leggermente alla sommità ponendovi o una mandorla o una ciliegia candita ed allinearle in una teglia foderata con carta forno e metterli in forno caldo a 130° X 20 minuti. Devono risultare ambrati.

