



# Amaretti

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.  
Tempo di riposo 6 Ore  
Tempo di cottura 7 Min.  
Porzioni 24  
Elettrodomestico Comhair HSE dal 2015

## Preparazione

2 albumi

150 g di zucchero

200 g di mandorle, spellate, macinate

3 gocce di aroma di mandorle amare

2 CM di amaretto

Montare gli albumi a neve soda. Incorporare lo zucchero e le mandorle negli albumi montati a neve. Aggiungere l'aroma di mandorle amare e l'amaretto. Versare il composto in un sac à poche con beccuccio e formare dei mucchietti grossi circa 2 cm su una teglia rivestita con carta da forno.

zucchero a velo

Spolverare abbondante zucchero a velo sui mucchietti. Lasciar asciugare gli amaretti per circa 6 ore o durante la notte.

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 220 °C con Aria calda**

Con tre dita imprimere agli amaretti la forma classica. Inserire la teglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

**Infornare la tortiera**

**Aria calda 220 °C per 7 Min.**

## Accessori

Teglia

## Ulteriori informazioni

Creata il

11.12.2019

