



Amaretti biscuits

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Пауза	6 годин
Час	7 хв
готування	
Порції	24
Прилад	Combair SE з 2015 року

Preparation

2 egg white
150 g sugar
200 g almonds, blanched, ground
3 drop of bitter almond aroma
2 tbsp amaretto

Beat the egg whites until stiff. Fold the sugar and ground almonds into the stiff egg whites. Add the bitter almond aroma and amaretto. Spoon the mixture into a piping bag with a round nozzle and pipe approx. 2 cm diameter nuggets on a lined tray.

Icing sugar

Dust the nuggets with plenty of icing sugar. Allow the amaretti to dry for about 6 hours or overnight.

Розігріти робочу камеру до 220 °C Гаряче повітря

Press each nugget with three fingers to create the typical amaretti shape. Put the baking tray into the preheated cooking space. Bake.

Засунути деко

Гаряче повітря 220 °C протягом 7 хв

Аksesуари

Baking tray

Додаткова інформація

Складено 11.12.2019

