



Petits gâteaux Amaretti



20 min 10 min 10 min **0** **461**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les Amaretti

180 g **Amande(s) en
poudre**
150 g **Sucre semoule**
2 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
1 **Sel**
2 goutte(s) **Jus de citron**
20 g **Sucre glace**

Étape 1

Préparation des amarettis

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Tapisser deux plaques à pâtisserie de papier sulfurisé.
- 3 Les amarettis cuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé seront plus faciles à décoller une fois cuits. Si on ne possède pas de plaque à pâtisserie, utiliser la plaque du four.
- 4 Battre les blancs en neige avec une pincée de sel et le jus de citron.
- 5 Dès que le mélange devient mousseux, ajouter petit à petit le sucre tout en continuant de battre les blancs.
- 6 Ajouter du sucre dans les blancs permet d'obtenir des blancs fermes qui ne retombent pas.
- 7 Incorporer délicatement la poudre d'amande à l'aide d'une maryse en soulevant les blancs.
- 8 Les blancs en neige sont délicats, il faut donc incorporer la poudre avec précaution.
- 9 Utiliser une poche à douille pour faire des petits tas sur la plaque recouverte de papier sulfurisé. A défaut, utiliser une cuillère.
- 10 Saupoudrer les biscuits de sucre glace.

- 11** Faire cuire pendant 10 minutes en environ, le tour des biscuits doit être légèrement doré.
- 12** Sortir du four et laisser complètement refroidir avant de décoller délicatement.
- 13** Les amarettis vont durcir en refroidissant.