



Amaretti



Ingredienti per 4 persone

450 g	Zucchero
300 g	Mandorle dolci
30 g	Mandorle amare
n° 1	Bustina di vaniglia
n° 5	Albumi d'uova
n° 4	Cucchiari di farina
n° 1/2	Bicchiere d'olio

Preparazione

1. Portare a ebollizione un litro d'acqua, gettarvi le mandorle amare e dolci, lasciandole solo il tempo necessario a far ammorbidire la pelle, passarle in acqua fredda, sgocciolarle accuratamente e spellarle, quindi farle essiccare in forno.
2. Mettere in un frullatore lo zucchero mischiato a poca vaniglia, poi le mandorle, pestarle unendo uno alla volta gli albumi delle uova, mescolando per far amalgamare bene il composto.
3. Con una tasca da pasticceria modellare sulla piastra del forno, ricoperta di carta forno, le tipiche forme degli amaretti.
4. Mettere la piastra nel forno già caldo a 180 °C, lasciar cuocere a fuoco medio per 20 minuti circa, quindi togliere gli amaretti dal forno e farli raffreddare.