Amaretti

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	6 Hrs
Gaartijd	7 Mins
Porties	24
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

2 eiwitten

150 g suiker

200 g amandelen, gepeld, gemalen

3 druppels bitteramandelaroma

2 el amaretto

De eiwitten stijf kloppen. De suiker en de amandelen onder het de stijfgeklopte eiwitten scheppen. Bitteramandelaroma en amaretto toevoegen. Het mengsel in een spuitzak met spuitmond doen en ca. 2 cm grote hoopjes op een met bakpapier beklede bakplaat spuiten.

poedersuiker

De hoopjes royaal met poedersuiker bestrooien. De amaretti ca. 6 uur of over nacht laten drogen.

Ovenruimte tot 220 °C op Hot air (voor)verwarmen

Met drie vingers de typische vorm in de amaretti drukken. De bakplaat in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.

Put the tray in

Hot air 220 °C gedurende 7 Mins

Accessoires

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019