Amaretti

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de repos	6 h
Temps de cuisson	7 min
Portions	24
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

2 blancs d'œuf

150 g de sucre

200 g d'amandes, mondées, moulues

3 gouttes d'arôme d'amande amère

2 cs d'amaretto

Battre les blancs d'œufs en neige. Ajouter le sucre et les amandes aux blancs d'œufs montés en neige. Ajouter l'arôme d'amande amère et l'Amaretto. Verser le mélange dans une poche à douille munie d'un embout arrondi et répartir la pâte sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé en petits tas d'environ 2 cm.

Sucre glace

Saupoudrer les petits tas de sucre glace. Laisser sécher les amaretti pendant environ 6 heures ou toute la nuit.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 220 °C avec Air chaud

Donner aux amaretti leur forme typique en les pressant avec trois doigts. Enfourner la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner la plaque

Air chaud 220 °C pendant 7 min

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019