Amaretti

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	30 Min.
Tempo di riposo	6 Ore
Tempo di cottura	7 Min.
Porzioni	24
Elettrodomestico	Combair SE dal 2015

Preparazione

2 albumi

150 g di zucchero

200 g di mandorle, spellate, macinate

3 gocce di aroma di mandorle amare

2 CM di amaretto

Montare gli albumi a neve soda. Incorporare lo zucchero e le mandorle negli albumi montati a neve. Aggiungere l'aroma di mandorle amare e l'amaretto. Versare il composto in un sac à poche con beccuccio e formare dei mucchietti grossi circa 2 cm su una teglia rivestita con carta da forno.

zucchero a velo

Spolverare abbondante zucchero a velo sui mucchietti. Lasciar asciugare gli amaretti per circa 6 ore o durante la notte.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 220 °C con Aria calda

Con tre dita imprimere agli amaretti la forma classica. Inserire la teglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare la tortiera

Aria calda 220 °C per 7 Min.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019