



Amaretti biscuits

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Пауза	6 годин
Час готування	7 хв
Порції	24
Прилад	Combair SE з 2015 року

Preparation

- 2 egg white
- 150 g sugar
- 200 g almonds, blanched, ground
- 3 drop of bitter almond aroma
- 2 tbsp amaretto

Beat the egg whites until stiff. Fold the sugar and ground almonds into the stiff egg whites. Add the bitter almond aroma and amaretto. Spoon the mixture into a piping bag with a round nozzle and pipe approx. 2 cm diameter nuggets on a lined tray.

Icing sugar

Dust the nuggets with plenty of icing sugar. Allow the amaretti to dry for about 6 hours or overnight.

Розігріти робочу камеру до 220 °C Гаряче повітря

Press each nugget with three fingers to create the typical amaretti shape. Put the baking tray into the preheated cooking space. Bake.

Засунути деко

Гаряче повітря 220 °C протягом 7 хв

Акcesуари

Baking tray

