

AMARETTI 1

Ingredienti per 4 persone:

- mandorle
- zucchero
- albumi d'uovo
- 1 pizzico di sale

Passate le mandorle al mixer con un po' di zucchero e tritatele finemente; passatele al setaccio ed eventualmente ripetete l'operazione fino a che non avrete ottenuto una farina di mandorle sottile.
Unite il resto dello zucchero, mescolate e amalgamate accuratamente alle chiare che avrete montato a neve ferma con un pizzichino di sale.
Formate con il composto delle palline di 4-5 centimetri di diametro.
Rotolatele in una miscela di farina e zucchero e deponetele su una placca ricoperta da carta speciale.
Infornate a forno medio (180°C) per 15 minuti fino a che non sono leggermente dorati.