

AMARETTI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di mandorle dolci
- 100 g di mandorle amare
- 2 albumi d'uovo
- 2 limoni
- zucchero

Immergete le mandorle, sia dolci che amare, in acqua bollente per poterle spellare meglio, dopodichè asciugatele in forno e poi tritatele nel frullatore.

A questo punto pesatele ed aggiungete lo stesso quantitativo di zucchero, unite gli albumi, la buccia grattugiata dei limoni ed impastate delicatamente.

Infarinate una teglia e con le mani formate delle palline ed adagiatevele sopra, ben distanti tra loro.

Infornate per 20-30 minuti a temperatura media.