

AMARETTI AROMATICI

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di mandorle
- 50 g di cioccolato fondente
- 1 cucchiaino di polvere di cacao
- 1 cucchiaino di polvere di caffè solubile
- 1 cucchiaino di cannella e chiodi di garofano
- 2 albumi d'uovo
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 75 g di pectina
- 1 arancia (scorza) per guarnire

Mescolate insieme le mandorle tritate finemente, la cioccolata, la polvere di cacao e di caffè e gli aromi. Montate a neve l'albume unitamente al sale e al succo di limone, aggiungete lo zucchero e mescolate per circa 2 minuti. Aggiungete quindi le mandorle tritate. Con una siringa da pasticciere dalla bocchetta a forma di stella strizzate la pasta formando gli amaretti. Disponeteli su una teglia rivestita di carta da forno e cuoceteli per circa 15 minuti a 160 gradi in forno già caldo. Suggerimento: potete guarnire gli amaretti con una buccia d'arancia ritagliata, precedentemente riscaldata nello sciroppo.