

## AMARETTI FRITTI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di biscotti amaretti
- 2 cucchiaini di rum
- 1 cucchiaio di cognac
- 125 g di farina
- 1 uovo
- olio d'oliva
- sale
- zucchero a velo

Preparate una pastella morbida con la farina, il tuorlo, il cognac, 1 cucchiaio d'olio e acqua quanto basta; fate riposare 1 ora.

Bagnate gli amaretti nel rum.

Unite alla pastella gli albumi a neve.

Immergetevi gli amaretti e frigeteli nell'olio bollente.

Scolate e spolverate di zucchero a velo.