

# Amaretti

Temps de préparation : 20 minutes  
Temps de cuisson : 15 minutes



Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 200 g d'amandes mondées moulues
- 200 g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf mélangé avec 2 cuillères à café d'essence d'amande amère

## ***Préparation de la recette :***

Mélanger dans le bol du mixer le sucre et les amandes, ajouter le blanc d'œuf aromatisé jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Prélever des petites portions de pâte avec 1 cuillère à café et former des petites boules de la taille d'une petite noix.

Les disposer sur une plaque à gâteau pas trop proches les unes des autres.

Les cuire 15 minutes à 180°C.

Saupoudrer de sucre glace dès la sortie du four.