

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Amaretti

Volevo degli amaretti ma avevo poche mandorle !!!



Difficoltà
media



Quantità
4 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Mandorle dolci - 300 g
- mandorle amare - 15
- albumi - 80 g (circa 3 scarsi)
- zucchero - 200 g
- buccia di un limone

Preparazione

Prima di tutto pulite le mandorle. In una pentola d'acqua bollente versate le mandorle e lasciatele qualche minuto, finchè la pellicina si toglie con una leggera pressione delle dita. Fatele asciugare al sole per almeno mezza giornata, altrimenti mettetele al forno caldo per qualche minuto! Ora bisogna tritare finemente le mandorle. Io avevo fretta e ho messo le mandorle, lo zucchero, la parte gialla della buccia del limone tutto insieme nel robot e ho tritato. Lo zucchero tritato con le mandorle fa in modo che restino sciolte! Ho versato in un recipiente e ho aggiunto gli albumi freddi. (Attenzione a metterli uno per volta, per non fare l'impasto troppo morbido!) Ho mischiato con le mani e ho formato delle polpette che ho, poi, bagnato nello zucchero semolato. In una teglia, dopo aver messo un foglio di carta forno, ho posato ben distanziate, le polpette di mandorle. Ho infornato con il forno statico a 180° fino a doratura. Ma volendo, potete usare anche il forno ventilato! La cottura e il colore sono a vostro piacimento! A me piacciono molto anche se il fondo è quasi bruciato!!!!!!

