

# Amaretti



## Ingredientes:

- 275 gr. harina de almendras
- 5 huevos L temperatura ambiente
- 350 gr. azúcar glas
- 1/2 cucharadita de café (1,25 gr.)
- esencia de almendras margas

## Preparación:

Molde a usar:

bandeja con papel de hornear. Precaentamos el horno a 180 grados calor arriba y abajo.

Del total del azúcar glas, apartamos 4 cucharadas soperas (las utilizaremos para montar las claras).

En un bol ponemos la harina de almendras y el azúcar glas restante después de quitar las 4 cucharadas, mezclar muy bien con lengua de cocina.

Añadir la esencia de almendras amargas y mezclar, reservar.

Separamos las claras de las yemas, empezamos a montar las claras, cuando veamos que empiezan a estar firmes, añadimos el azúcar glas de poca en poca cantidad, nos tiene que quedar un merengue firme y brillante.

Añadir de poca en poca cantidad merengue a la mezcla de harina de almendras, nos

# Amaretti

quedará una masa compacta y pegajosa.

Coger masa con una cuchara sopera y con otra cuchara dejar caer la masa en la bandeja de hornear, así haremos con toda la masa, nos humedecemos un poco los dedos y damos pequeños toques alrededor de nuestras bolas para dar forma recóndita, aplastar levemente en la superficie.

Meter al horno durante 20? hasta que empiecen a dorar, sacar del horno y poner sobre rejilla hasta que se enfríen por completo.

Deliciosas!!! Un sabor a almendras maravilloso!

Listas para comer!