



Amaretti au café

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile
Pour 15 pièces
Préparation | 30 min
Repos | 1h
Cuisson | 20 min

INGRÉDIENTS

- 200 g d'amande en poudre
- 160 g de sucre glace
- 60 g de blancs d'œuf
- 2 cuil à café poudre
- 1 cuil à café d'amande amère
- 1 zeste d'orange
- 1 cuil à café de levure chimique

Fouettez les blancs d'œuf.

Mélangez la poudre d'amande, la levure chimique et le café.

Ajoutez le sucre et les arômes puis incorporez délicatement les blancs d'œufs en deux fois.

Récupérez les zestes d'orange.

Vous allez obtenir une sorte de pâte d'amande moelleuse et humide.

Laissez reposer 1h env. au frais.

Avec vos mains humides, formez des boulettes de la taille d'une noix, enrobez-les de sucre glace puis faites cuire au four à 150°C*.

