

# AMARETTI MOELLEUX

## Ingrédients

- 2 blancs d'œufs
- 200 gr de poudre d'amandes (ou 180 gr)
- 50 gr de farine
- 1 cuillère à café d'amandes amères
- 1 pincée de sel
- 150 gr de sucre (ou 120 gr)
- sucre glace pour l'enrobage.



## Recette

1) Battre les blancs en neige avec le sel, lorsque les blancs sont bien montés ajouter progressivement le sucre et battre à nouveau pour obtenir une meringue lisse et brillante.

2) Au préalable on aura mélangé dans un petit saladier la farine à la poudre d'amandes.

Incorporer délicatement la farine mélangée à la poudre d'amandes (bateur) dans les blancs en neige sucrés.

Rajouter ensuite l'amande amère, mélanger toujours en battant.

La préparation est épaisse c'est normal.

Préchauffer le four à 180°

3) A l'aide d'une cuillère à café, prendre de petits tas de la préparation et les rouler dans le sucre glace.

Aplatir légèrement les tas et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

4) Lorsque c'est prêt à cuire, et que le four à atteint la température de 180°, éteindre le four, enfourner la plaque et remettre le four à 180° pour 10 minutes.

Attention à ne pas dépasser afin que cela ne devienne couleur marron.