

AMARETTI

L'*amaretto* est à l'Italie ce que le macaron est à la France ! Vous le trouverez dans toutes les régions d'Italie. D'ailleurs, toutes prétendent détenir la recette originale de l'*amaretto*, forcément !

En réalité, il y a deux types d'*amaretti*. Le premier est le plus connu. Il s'agit de l'*amaretto di Saronno*, une ville de Lombardie. Cet *amaretto* est la version croquante. Le deuxième quant à lui est mou, son cœur semble être fait de frangipane, c'est l'*amaretto di Sassello*, une ville de Ligurie. Mais dans les deux cas, croquant ou moelleux, l'*amaretto* garde son goût très prononcé d'amande amère, et trempé dans un café ou dans une liqueur, c'est merveilleux !

Je vous propose ici la recette des *amaretti di Sassello* (moelleux).



Ingrédients pour environ 25 amaretti

- 280 g poudre d'amande
- 3 blancs d'œufs
- 100g de sucre glace (+ 40 g pour saupoudrer)
- 5 ml d'amande amère

Préparation

Préchauffez le four à 150° en position chaleur tournante.

Montez les blancs en neige très fermes. Ajoutez le sucre glace et l'amande amère. Mélangez délicatement.

Formez des boules de pâte de la taille d'une noix, mettez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant.

Faites cuire pendant une quinzaine de minutes (les biscuits ne doivent pas colorer). Faites refroidir et saupoudrez-les avec le reste du sucre glace.

Bonne dégustation ! ■

Laëtitia Beuniet



Détendez-vous
Nous faisons le reste!

**Real Estate Agency
LOCATIONS ET VENTES
A MILAN**

+39 02 4980092

Contacter Bénédicte Fremaux
+39 349 00 26 827

WWW.PROPERTYINT.NET MILAN@PROPERTYINT.NET

Seating: kei in design
B&S design