

Cingfourchettes Amaretti: Biscuits parfaits pour l'heure du thé (Sans gluten)

DESSERTS - COLLATIONS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION: 15

TEMPS DE PRÉPARATION:

10 MIN

TEMPS DE CUISSON:

30 MIN

TFMPS	DE	DEL	OC.
THMPS	1)H	кнь	'()\ ·

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 1/4 tasses de farine d'amandes, tamisée
- 1 tasse de sucre
- 2 blancs d'oeufs
- Une pincée de sel
- 1/4 c. thé de jus de citron
- 3/4 c. thé d'extrait amande
- 1/4 tasse de sucre en poudre

Préparation

- 1. Dans un bol, mélanger la farine, le sel et le sucre blanc. Réserver.
- 2. Dans un autre bol, monter les blancs en neige avec le jus de citron.
- 3. Incorporer les blancs en neige et l'extrait d'amandes au mélange de farine. Pas besoin d'être délicat. Personnellement, je prends mes mains.
- 4. Façonner 15 boules et les rouler dans le sucre à glacer. Ne pas les écraser.
- 5. Cuire à 300 F pendant 30-35 minutes sur une plaque double recouverte de papier parchemin sur la grille du centre. Personnellement, je les aime croquants à l'extérieur et mou à l'intérieur donc 30 minutes suffisent pour moi.