



Biscuits Amaretti au citron

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 15

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30-35 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 1/4 tasses de farine d'amande, tamisée
- 1 tasse de sucre
- 2 blancs d'oeufs
- Une pincée de sel
- 3 c. table de jus de citron
- Le zeste d'un citron
- 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.
3. Incorporer les blancs en neige, le jus de citron et le zeste 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.