

**Temps de cuisson : 30 minutes**

**Temps de préparation : 10 minutes**

**Degré de difficulté : facile**

**Portion : 15**



## Amaretti

### 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
- ¼ tasse de sucre en poudre

### Marche à suivre :

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.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2019/01/amaretti-biscuits.html>