



## Les amaretti à l'amande

Recette pour 18 amaretti. Préparation : 10 min. Cuisson : 20 min.

### Ingrédients

Coques de macarons : 200 g  
Blanc d'oeuf : 1  
Arôme d'amande amère : 1 c. à moka  
Amandes entières : 20 g  
Sucre glace : 20 g

### Matériel

un mixer  
une jatte  
une maryse  
une petite assiette  
une plaque à pâtisserie



### Réalisation > les macarons

1. Passer les coques de macarons au mixer.
2. Placer la poudre obtenue dans une jatte, lui ajouter le blanc d'oeuf, l'arôme d'amande amère et bien mélanger le tout à la spatule.
3. Concasser les amandes en petits éclats, et les incorporer à la pâte précédemment travaillée.
4. Préchauffer le four à 135°C. Placer le sucre glace dans une petite assiette. Déposer une feuille de papier sulfurisé au fond de la plaque à pâtisserie.
5. Réaliser des boules de pâte de la taille d'une noix et les rouler dans le sucre glace, sans excès. Les déposer sur la feuille de papier sulfurisé et les aplatir légèrement.

### Réalisation > la cuisson

6. Enfourner la plaque d'amaretti pour environ 20 minutes au four.
7. A la sortie du four, les laisser refroidir avant de les conserver dans une boîte hermétique.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)