



## Les amaretti moelleux

Recette pour 18 amaretti. Préparation : 10 minutes. Cuisson : 9 minutes.

### Ingrédients

Poudre d'amandes : 200 g  
Sucre en poudre : 150 g  
Blancs d'oeufs : 3  
Sucre en poudre : 20 g  
Arôme d'amande amère : 1 c. à moka  
Jus de citron : 1  
Abricots bien mûrs : 2

*Sucre glace*

### Matériel

2 jattes  
une balance ménagère  
un batteur avec fouets à neige  
une spatule en silicone  
2 plaques à pâtisserie  
papier sulfurisé  
une poche avec une douille lisse



### Réalisation > la préparation

1. Mélanger intimement le sucre en poudre avec la poudre d'amandes.
2. Monter les blancs en neige ferme avec quelques gouttes de jus de citron, en mettant les 20 g de sucre en poudre quand le fouet laisse des marques et en fouettant à vitesse maximale pour obtenir un effet "bec d'oiseau", c'est à dire des pointes de blancs dès que vous retirez les fouets.
3. Saupoudrer peu à peu la poudre dans les blancs, et mélanger à la spatule en silicone.
4. Peler les abricots et en écraser la chair à la fourchette. Incorporer cette purée d'abricots et l'arôme d'amande amère à la préparation précédente.
5. Préparer une feuille de papier sulfurisé sur deux plaques à pâtisserie. Préchauffer le four à 175°C.
6. Dresser des petits dômes de 3 cm à la poche avec une douille sur le papier, à intervalles réguliers et en quinconce. Saupoudrer de sucre glace.  
*- pour la technique, la pointe de la douille doit toucher la plaque en étant légèrement inclinée, mais bien face à vous : une main tient la pointe de la douille appliquée sur la plaque, l'autre main presse la poche remplie de pâte au niveau du noeud que vous ne manquez pas de faire pour que la pâte ne ressorte pas par le haut -*
7. Enfourner pour 9 minutes sur plaque simple.
8. Laisser ensuite tiédir et refroidir.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

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

Amaretti moelleux