

# Amaretti moelleux

*par Cecilecooks*



**Préparation** : 10 minutes

**Cuisson** : 10 à 15 minutes

**Repos** : 2 à 3 heures

**Quantité** : une quinzaine d'amaretti

**Difficulté** : 1

## **Ingrédients :**

100 gr de poudre d'amande

90 gr de sucre en poudre

1 blanc d'œuf (30-35 gr)

1 goutte d'extrait d'amande amère ou 1 à 2 c. à café d'arôme d'amande amère

facultatif : le zeste d'un demi citron + 1 c. à café d'eau de fleur d'oranger

quelques amandes entières

un peu de sucre en poudre

## **Procédé**

1 - Mélanger la poudre d'amande, le sucre en poudre et éventuellement le zeste du demi-citron. Ajouter l'extrait ou l'arôme d'amande amère et éventuellement l'eau de fleurs d'oranger.

2 - Monter en neige le blanc d'œuf mais pas trop ferme ! Incorporer délicatement le blanc monté dans le mélange précédent. La pâte est granuleuse mais légère. Couvrir l'ensemble de film étirable et réserver au réfrigérateur pour 2 à 3 heures.

3 - Préchauffer le four à 150°C en chaleur tournant. Mettre un peu de sucre semoule dans une assiette à soupe. Préparer une plaque à pâtisserie en la recouvrant de papier cuisson ou d'un Silpat.

4 - Humidifier les mains avec de l'eau. Former des petites boules de taille identique. Les passer dans du sucre semoule et les poser sur la plaque en les espaçant légèrement. Placer au centre une amande entière en aplatissant légèrement les petites boules.

5 - Enfourner pour environ 10 à 15 minutes : les biscuits vont sécher, former des craquelures mais pas colorer. Ils doivent rester encore moelleux à cœur. Sortir les amaretti et les faire refroidir sur une grille.

6 - A conserver dans une boîte hermétique pendant deux semaines (ils sécheront et deviendront plus croustillants).

