

Amaretti di Guaricino

Ingredienti per 8 persone:

300 gr.di zucchero a velo
200 gr.di mandorle dolci pelate
20 gr.di mandorle amare
4 albumi
ostie q.b.

Preparazione

Tritare tutte le mandorle e mescolare con lo zucchero. Montare a neve gli albumi e mescolarli molto delicatamente, poco per volta, al composto. Rivestire una teglia con carta da forno e distribuire le ostie distanziate tra di loro. Su ciascuna ostia mettere un cucchiaino del composto preparato, dandogli una forma ovale.

Infernare a 180 gradi gli amaretti per circa mezz'ora o fino a quando non sono ben dorati. Al termine della cottura sfornare e far raffreddare. Staccare delicatamente dalla carta forno e servire gli amaretti.