

## Recette de Amaretti, les macarons italiens

Biscuits italiens comme des macarons, aux amandes et amandes amères.

Préparation: 5min    Cuisson: 12min    Repos : 20min

### Ingrédients:

(quantités pour 6 personnes)

poudre d'amandes: 150 g  
sucre en poudre: 180 g  
blancs d'oeufs: 2  
extrait d'amande amère: 4 gouttes  
sucre glace: 50 g

*ou zeste de citron  
et/ou fleur d'oranger -*

### Description de la recette

Préchauffer le four à 180°C (th6)

Mixer la poudre d'amande et le sucre, puis ajouter dans le blender les blancs d'oeufs et l'extrait d'amande amère.

Sur une plaque munie d'une feuille de cuisson, déposer de petites boules de pâte, puis les saupoudrer de sucre glace.

Enfourner les biscuits pendant 12 min. (surveiller la cuisson: 10 min peuvent suffire, ils seront plus souples.)

Vous pouvez conserver ces biscuits une dizaine de jours dans une boîte hermétique.