

Amarettis



Ingrédients :

- 2 blancs d'œuf
- 175 g d'amande en poudre
- 125 g de sucre
- 1 pincée de sel
- Sucre glace

Préparation :

- Préchauffez le four à 180C°.
- Batre les blancs en neige avec une pincée de sel. Une fois qu'ils sont bien montés et assez ferme, ajoutez petit à petit le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange soit brillant et fasse un beau ruban.
- Ajoutez délicatement à l'aide d'un Maryse la poudre d'amande en soulevant bien le mélange.
- Faites des petits tas sur une plaque de cuisson (mettre du papier sulfurisé si ça ne se décolle pas bien) à l'aide d'une cuillère à café. Saupoudrez de sucre glace et enfournez 10 minutes dans le four chaud.
- Au bout de 10 minutes, sortez les biscuits du four et enlevez-les de la plaque de cuisson. Saupoudrez une nouvelle fois de sucre glace et laissez refroidir.
-

Bon appétit !