

Amaretti de Camille



Recette pour 6 personnes

Préparation : 40minutes

Cuisson : 20 minutes

Refroidissement : au moins 4 heures.

Ingrédients

- 2 blancs d'œuf, 3 s'ils sont petits (avouez que vous vous en doutiez, n'est-ce pas ?)
- 300 g de poudre d'amandes
- 300 g de sucre glace + un peu pour rouler les amaretti dedans
- 0,5 cc d'extrait d'amande (je n'en avais pas, mais à mon goût, cela ne manquait pas...)

Préparation

- Mettre le four en chauffe Th 3
- Mêler la poudre d'amande et le sucre,
- Ajouter les blancs
- Mélanger jusqu'à ce qu'une boule se forme
- Faire des petites boules, vous pouvez le faire avec une cuillère, moi je les fais avec les doigts (Bon là, par honnêteté, je dois vous prévenir, la pâte s'accroche aux doigts... mais je n'en démords pas... la cuisine c'est mieux avec les doigts... Il reste plus qu'à espérer qu'à ce moment précis le téléphone ne se mette pas à sonner...je sais, ça sent le vécu!)
- Rouler les petites boules dans un peu de sucre glace
- Déposer les petits tas de pâte, qui n'ont pas besoin d'être très uniformes, sur une plaque couverte de papier sulfurisé
- Cuire 20 minutes (moi, les miens, je les ai oubliés, lancée dans une conversation passionnante, j'ai totalement perdu la notion du temps... et, j'ai un peu honte de le dire, je crois bien qu'ils ont cuit près de 35 minutes)

