

Amarettis

Ingredientes:

- 1 cucharada/s Amareto o 5 ó 6 almendras amargas
- 175 gr Almendras molidas
- 450 gr Azúcar moreno de caña
- 1 Claras de huevo o 2, dependiendo del peso
- 1 Levadura

Elaboración:

Mezclas todos los ingredientes excepto la clara, revuelves bien y vas añadiendo clara hasta conseguir una masa lo suficientemente blanda para ponerla en una manga.

Bolitas pequeñas encima bandeja horno y bien espaciadas.

Horno 180 °C 15-20 minutos, dependiendo del tamaño.

Dejo secar un poco en la bandeja antes de levantarlas.

*Mavillum
Miguel Pujadas*