

# Amarettis

## **Ingredientes:**

1 cucharada Amareto o 5 ó 6 almendras amargas

175 gr Almendras molidas

450 gr Azúcar moreno de caña

1 ó 2 Claras de huevo (depende del peso)

1 pellizco 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.