

Amarettis

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Petit Fours · Procedencia: Mesacamilla ·
Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

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.