

Amarettis

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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.