

# AMARETTI

Recette proposée par L'ATELIER DE KRISTEL



## INGRÉDIENTS :

- 200 g d'amandes mondées moulues
- Zestes d'un citron (ou autre arôme)
- ou de poudre d'amande
- 1 bouchon d'arôme de vanille
- 200 g de sucre glace
- Sucre glace pour finition
- 1 blanc d'œuf

## MISE EN ŒUVRE :

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Mélangez la poudre d'amande, le sucre glace, le blanc d'œuf et les zestes de citron (ou d'un autre agrume, ex: zestes d'ugli).
- Formez de petites boules avec vos mains.
- Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Enfournez à 180°C pendant une vingtaine de minutes. Les Amaretti doivent être craquelés sur le dessus.
- Lorsqu'ils sont prêts et sortis du four, saupoudrez-les de sucre glace.

## POUR UNE ALIMENTATION DURABLE :



Donnez une seconde vie à vos restes en les incorporant dans une nouvelle recette, en rajoutant un assaisonnement différent ou simplement en ajoutant un ingrédient complémentaire.