



Amaretti

Descripci3n



Amaretti: Son galletas presentes en todas las regiones de Italia hechas a base de pasta de almendra, elaborada con az3car, clara de huevo, almendras dulces y amargas y huesos de albaricoque.

La receta que he encontrado en Internet no lleva ni huesos de albaricoque ni almendras amargas. Me pareci3 una receta f3cil que da como resultado unas pastas deliciosas para acompa3ar al t3 o al caf3. El aspecto de los Amaretti originales son con forma de bolitas, las que he hecho se parecen

mas a las pastas tradicionales, mas planas.

Ingredientes: (Según tamaño 66 unidades).

- 220 gr de almendra molida.
- 200 gr de azúcar glas.
- 2 claras de huevo.
- 1 cucharada de licor Amaretto o similar. Licor t pico italiano.
- Unas gotas de limón.
- Az car glas para espolvorear.

Preparación:

Separamos las claras de las yemas, ponemos las claras en un bol junto con un poco de azúcar glas y Reservamos.



En otro bol mezclamos el azúcar glas, la almendra molida, el Amaretto y removemos bien que quede bien mezclado.



Vamos añadiendo esta mezcla a las claras batidas, muy suavemente, con una espátula y movimientos envolventes, con el fin de que las claras no se bajen mucho.



Precalentamos el horno a 160°C, calor arriba y abajo.

Quedará una masa consistente y pegajosa. Formamos bolitas con ayuda de dos cucharitas, las ponemos en una placa de horno forrada con papel del hornear, las espolvoreamos con azúcar glas y horneamos a 160°C, calor arriba y abajo, durante 20-25 minutos, hasta que se doren por igual.



default watermark

Dejamos enfriar completamente, sobre una rejilla, antes de servir.



Ya veis, como os he comentado antes, no son redondas ¡pero menudo aspecto!



watermark

Consejo: Se conservan muy bien en un recipiente hermético. El licor que he puesto se llama Disaronno (es similar al Amaretto). Lo he comprado en Mercadona, el que está junto a Lecleck.

Visítanos en Facebook: **[facebook/masqpostres](https://facebook.com/masqpostres)**

En la web: **www.masqpostres.es**

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Galletas

2. Postres

Fecha de creación
noviembre 11, 2016

Autor
admin

default watermark