

Amaretti

Ingredienti:

2kg di mandorle dolci macinate

200gr di mandorle amare

1 kg e 700 di zucchero

2 limoni

30 chiare d'uovo



Si grattugia la scorza di due limoni e la si unisce al resto degli ingredienti. Lasciare da parte la metà delle chiare d'uovo che verranno montate a neve e poi aggiunte pian piano al composto.

Formare delle palline e infornarle per ½ ora circa a 180° , quando il loro colorito diventa dorato sono pronti.